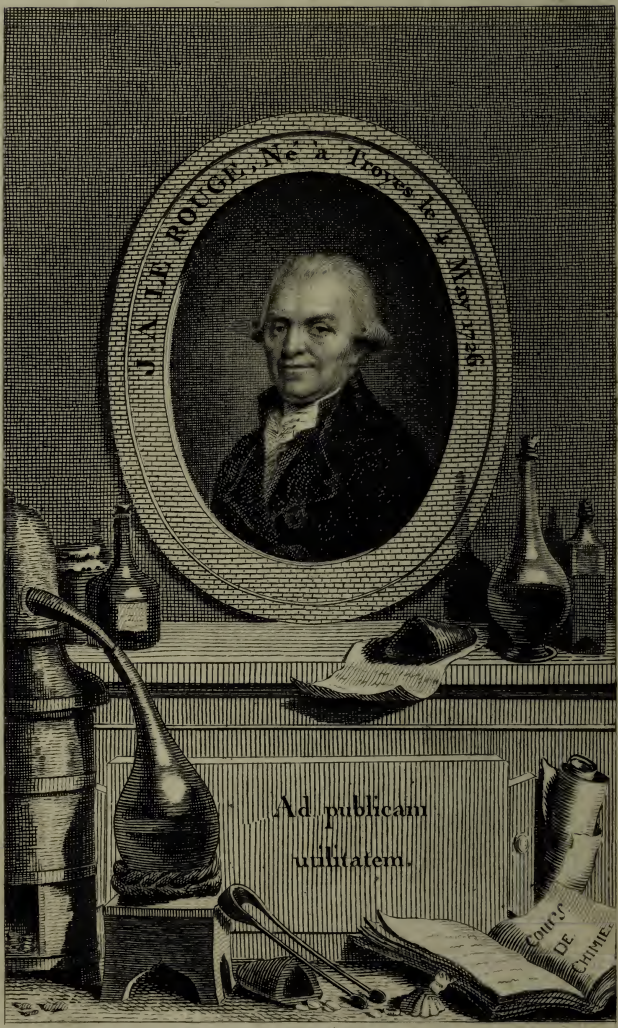
AU MINISTRE DE LA MARINE

33154/A



Gravé par N.S. Masquelier en 1797

A 2550

COMPTE
RENDU AU MINISTRE
DE LA MARINE
ET
DES COLONIES,

Par le Citoyen LEROUGE, *chymiste, attaché au service de la Marine, dans les ports de la République Française.*

PROCÉDÉS POUR LA CONSERVATION DES DENRÉES DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ.

A BREST,
Chez AUDRAN, Imprimeur, rue de la Rampe, N. 11.

WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

COMPTE

RENDU *au Ministre de la Marine & des Colonies, par le Citoyen* LEROUGE, *chymiste, attaché au service de la Marine, dans les ports de la République Française.*

PROCÈDÉS *pour la conservation des Danrées de première nécessité.*

LE plan de cet ouvrage, soutenu de pièces justificatives, est d'exposer aux yeux des Chefs les moyens les plus simples & les moins

dispendieux, pour conserver, sans altération, le vin, le biscuit, le bouillon de viande, l'eau qui se consomme sur les navires, sans altération & en détruisant les verres, avec l'avantage d'éloigner les maladies, si communes en mer, le scorbut, les fièvres, le flux-de-sang; le tout d'après les approbations des académies de france, notamment celle de Paris & du conseil de santé, ainsi que des expériences faites dans les grands ports depuis 1789, lesquelles ont été soumises, avec succès, aux évènements de la mer dans des voyages de long cours, & dont il a été rapporté des procès-verbaux de départ & de retour.

Il convient de rendre compte au public de la marche lente que j'ai été obligé de faire pour parvenir au but que je me suis proposé, il y a plus de quarante ans, pour me rendre utile à mes concitoyens.

J'ai essuyé, dans cette marche des contrariétés sans nombre.

Je ne me suis point rebuté, j'ai tenu bon; mais, grace aux lumières de certains personnages que je nommerai par la suite, je suis venu au dessus de tout.

La mechanceté, encore plus que l'ignorance de certains autres personnages, que je

nommerai également, eſt devenu l'objet du mepris du gouvernement.

Pour bien inſtruire le lecteur de ce que j'ai fait depuis 1749, juſqu'à ce jour; je dirai qu'à cette époque, âgé de vingt-un ans, ſuffiſamment inſtruit dans la partie des droits d'aîdes, on me crût capable d'occuper la place de controleur-général des fermes de bretagne, dans l'étendue du ci-devant comté de nantes.

Trois ans après, je fus fait inſpecteur-général, puis directeur, par *interim*, à la place de M. Darlincourt, devenu fermier-général.

Mes commétans ayant adopté un projet de commerce avantageux à leur ferme & qui faiſoit le bien de la province, ſe retracterent lors de l'exécution de ce projet.

Mon honneur m'obligea de les remercier de me tetirer à Paris, & de voyager.

Le procureur général ſyndic des états de bretagne, Labourdonnaie, inſtruit de la bonté de mon projet, en réſolut l'exécution. Il m'invita à venir aux états de 1756, *défendre la cauſe de la province*, (ce ſont les propres termes de ſa lettre,) qui, depuis a été rendue publique par l'impreſſion.

Je vins aux états à ſon invitation, je fus honoré d'une députation de l'égliſe, de la

noblesse & du tiers, pour m'engager à rédiger les articles du bail des états, rélatifs aux objets de commerce d'eau-de-vie & de liqueurs, ce qui formoit une des principales branches du revenu de la bretagne.

La province & les fermiers y trouverent leur compte.

Les mémoires diffamatoires, plains de traits lancés contre moi, devinrent, ainsi que leurs auteurs l'objet du mépris public.

Ma justification se trouva dans l'exécution de tout ce que j'avois proposé deux ans auparavant.

Je refusai 50,000 livres que les états m'offrirent de me prêter pour dix ans, sans intérêts, & je ne les refusai que parce que j'avois peur de les mal employer & de perdre l'honneur que j'avois acquis en rendant de grands services à la province & à mes ennemis.

Je quittai la bretagne. Vingt-quatre ans après, je fus rappellé pour remettre en vigueur cette même branche de commerce, tombée par la mort de celui que j'avois mis à la tête en 1756.

Nouveaux succès, nouvelles disgraces, mauvaise foi, injustices de toutes espèces, violation de traités, procès injustes, au nom

bre de vingt-trois dans vingt-quatre directions. Je gagne tous mes procès aux premiers tribunaux. Une transaction humiliante passée chez un notaire, rue saint-martin, à paris, entre les fermiers & moi, me donne 6,800 livres de dommages & intérêts.

Mes tracasseries finies, on se concilie avec moi. Je propose l'usage du peze-liqueur de Reaumur, dont aucun directeur n'avoit eu connoissance en bretagne, ainsi qu'il est prouvé par toutes leurs réponses individuelles. Il est adopté, je fais gagner beaucoup d'argent. On me fait de brillantes promesses. Pour toute récompense, j'ai un bras cassé à ploërmel, à la suite de mes opérations pour le bien de la ferme.

Je propose par des mémoires imprimés en 1784, d'adopter un peze-vin, dont je suis le premier auteur en france, & par le moyen duquel, j'indique celui de connoître le mérite du vin, ses décadences, & j'offre d'empêcher par des procédés très-simples, le vin de tourner à l'aigre, même de les racommoder au besoin.

Les états applaudirent à ma découverte. La commission du commerce m'aloua une pension de 3000 livres en 1788. L'ignorant évêque de tréguier suscité par des gens mal

intentionnés & auſſi ignorant que lui, propoſe aux états de me conſeiller d'acheter tous les vins aigres de la province, afin de les reſtaurer, les vendre à mon profit, & faire une grande fortune. Je ſuprime le récit de beaucoup de ſotiſes que ce bas prélat fit à cet époque pour complaire à mes adverſaires.

De ce nombre étoit un certain Beaulieu, qui, depuis eſt parvenu à la place de miniſtre des finances, qu'il n'a fait que traverſer de l'entrée à la ſortie. Cet homme préſomptueux ayant mis dans ſon parti un nommé Bouillon, directeur à breſt, un Pénelan, homme borné, directeur à landerneau: il fut décidé, par ce triumvirat, que la province ni ſes fermiers ne feroient pas uſage de mes procédés, qui n'étoient (ſuivant eux) que des poiſons lents & deſtructeurs du genre humain.

La commiſſion du commerce, le procureur-général-ſyndic des états, l'intendant de la province, bertrand, tous très-inſtruits, furent conſidérés comme, perſonnes par moi, trompées. Le docteur Beaulieu eut le desſus. Ce que j'avance eſt conſigné dans les procès-verbaux qui me furent communiqués à nantes, par le fermier Plouvier.

Je me rendis à paris ; mes procédés bien détaillés furent accueillis differemment par le miniſtère.

En 1789, le deputé de breſt, le gendre, ayant pris lecture de mes mémoires imprimés, en parla avec avantage au préſident de l'aſſemblée. Il ajouta qu'il avoit bien lu des mémoires, qu'aucun ne lui avoit paru plus frapant, plus utile au bien public & dans les termes tecniques (ce furent ſes expreſſions). Trois fois mes mémoires furent perdus, trois fois il les remit au préſident : ils furent, enfin, envoyés au comité de marine, dont il étoit membre. Ce fut le miniſtre Bertrand, qui, le premier, connoiſſant par lui-même la bonté, la ſimplicité de mes procédés, m'autouriſa, par une lettre miniſterielle, à me rendre dans les grands ports de la république, pour y faire les opérations que je croirois être utiles, par mes découvertes, au bien du ſervice de la marine.

Je debutai par breſt. Je ne puis trop faire l'éloge de l'ordonnateur civil de ce port, Redon. Il ſe prêta, de la meilleure grace du monde, à tout ce que je lui propoſai. Le chef Douceſnel, faiſant fonction de directeur des vivres, par *interim*, me fit donner tout ce que je demandai. Les procès-verbaux de départ

& de retour de mes expériences faites en préſence de commiſſaires nommés *ad hoc*, furent redigés par lui, & envoyé par l'ordonnateur au miniſtre de la marine. Le repréſentant Boiſſier étoit alors ſécretaire du conſeil de marine.

Je fus appellé à paris, avec ordre de vendre mes chevaux, & de prendre la poſte. Je fus deſcendre au bureau de la marine. Je me préſentai au chef de la ſeconde diviſion, Dumaine. Mes découvertes étoient du reſſort de la partie, dont il étoit chargé. Il me dit que le miniſtre l'avoit ſpécialement engagé, comme le connoiſſant ſuffiſamment inſtruit en chymie, d'examiner & de lui rendre compte du mérite de mes procédés, s'en rapportant ſur cela à ſes lumières, d'après leſquels il ſe décideroit à mon ſujet dans l'intérêt du bien public. Le chef Dumaine m'engagea à le venir voir le landemain de mon arrivée. Je trouvai chez lui un laboratoire monté, un homme inſtruit. Je ne lui fis aucun miſtère; il approuva mes procédés. Il en rapporta ſon procès-verbal, dont il me délivra copie. Il le remit au miniſtre qui crut devoir référer du tout aux lumières de l'académie. Les membres de ce corps, Baumé & Cadet confirmèrent le procès-verbal du

chef Dumaine. L'académie de bordeaux, où je fus obligé d'aller, dans l'intervale, donna son avis de conformité avec celle de paris.

Les pièces furent envoyées au comité de marine : les citoyens Boiffier, Blade, de brest. Michel de l'Orient, tous membres du comité de marine, prirent cet affaire en grande considération. Ils ont été rapporteurs & instruits personnellement du bien qui résultoit de mes procédés.

Le citoyen Crassoux, député de la martinique, membre de ce comite, fut chargé d'en faire le rapport au comité de salut public. Il le fit en grand détail. Sa minute est déposée entre les mains des administrateurs des vivres de la marine à paris, avec toutes les pièces au soutien ; savoir, les procès-verbaux de brest, rochefort, bordeaux, &c.

Les deux comités réunis arrêterent qu'il me seroit payé une somme de 60,000 livres, valeur metallique pour me rembourser de mes dépenses depuis 1789, ou l'équivalent.

Le citoyen Dumaine, auquel je dois rendre la plus exacte justice, rédigea de ses propres mains tous mes procédés, & la vérité est que c'est à ses lumières, comme à sa longue expériance que je dois certains détails qui m'auroient échappés dans mon procédé pour

la conservation des vins, sur tout pour ce qui concerne l'économie dans les aouillages, lont le meilleur est bien de lui.

Aussi ce citoyen qui ne voyoit pas avec indifférence que son avis avoit été confirmé par les académiciens de paris & de bordeaux, désiroit partager avec moi l'exécution de mes procédés dans les ports de la république française.

Le citoyen Crassoux dans son rapport aux deux comités réunis, le destinoit avec mon fils, pour les ports du ponant, & moi pour ceux du levant.

Les choses étoient d'autant mieux vues de la part du citoyen Crassoux que le citoyen Dumaine, employé depuis vingt-huit ans, dans la marine, avoit acquis toutes les lumières qui étoient propres à rendre son voyage doublement utile au service de la marine par des acquisitions de matières propres à ce service dans lequel il est parfaitement versé.

Des circonstances multipliées à l'infini ralentirent l'exécution des délibérations & résolutions des comités de marine & de salut public. Une accusation intentée contre moi, mon arrestation, ma traduction au tribunal revolutionnaire, ma décharge, en dépit de

la cabale, le 7 thermidor, la mort de Robespierre, homme trop célèbre dans l'hiſtoire de la révolution, l'attente de la créatiou d'un pouvoir exécutif, l'eſprit public qui ne s'occupoit d'aucunes affaires. Voilà les obſtaces.

Enfin, le terme arrivé ou le directoire prit les rênes du gouvernement; les pièces lui ayant été envoyées avec un nouvel examen de la part du comité de santé dont le Citoyen Sabatier Médecin de Brest étoit membre et qui fut un des commissaires avec le Citoyen Pelltier de la ci-devant académie, ainsi qu'un chirurgien dont je ne me rapelle pas le nom; le nouveau tribunal confirma ce qu'avoit décidé l'académie.

Le directoire convaincu de l'utilié de mes découvertes, renvoya les piéces au ministre de la marine, il me fit dire par un de ses sécrétaires que mon affaire se trouvant suffisament instruite, j'eus à me rendre auprés du miniſtre qui avoit ordre de terminer avec moi *en définitif*. voilà ce qui me fût dit.

Le miniſtre de la marine prit de nouveau avis des membres qui compoſent à paris l'adminiſtration des vivres de la marine dans tous les ports de la république.

Aprés examen des piéces, ils reconnurent que le citoyen Doneſuel pére, chef des vi-

vres au port de brest, alors á paris, avoit une parfaite connoiſſance de cette affaire; il fut chargé de préſenter à l'adminiſtration un projet de réponſe au miniſtre. Il le fit en homme inſtruit, & dans l'intérêt de la chose publique. Les membres de l'adminiſtration dont ſon propre fils, en étoit, firent leur rapport au miniſtre qui leur répondit de ſuite & approuva leurs propoſitions relatives à mon ſort.

Le miniſtre m'accorda un traitement de 6,000 liv. *en numéraire* par an ou l'équivalent & frais de voyages payés ſur mes mémoires ſignés de moi et viſés par les agens ou autres officiers.

Quant au payement de 60000 l., le miniſtre l'a remis au retour de mes voyages dans tous les ports de la république, avec promeſſe d'un meilleur ſort, en raiſon des bons témoignages qu'on auroit rendu de mes ſervices.

Ce traitement me fut annoncé par le fils du citoyen Douefnel qui s'étant trouvé trés à propos à paris, à cette époque, accélera par ſon éxactitude ordinaire la déciſion du miniſtre.

Toutes meſures priſes pour mon départ, j'eus ordre de me rendre à nantes, delà à breſt, paſſant par l'orient.

Je m'arrête ici. Je finis par dire que la lec-

ture des piéces qui la ſuivent avec les Procés verbaux de nantes & de breſt, leſquels ne pourront qu'être répété dans les autres ports, ſuffiront pour convaincre de l'utilité & de la réuſſite de mes voyages dans les ports, pour y inſtruire les ordonnateurs & les chefs des vivres de tout ce qui ſuit ; ce qui ne peut que procurer le bien du ſervice de mer & de terre par tout où mes procédés ſeront connus.

J'ai donc lieu d'espérer que le miniſtre de la marine voudra bien prendre en grande conſidération & mes nouveaux ſervices & l'intention du pouvoir éxécutif qui m'a renvoyés par devant lui pour terminer avec moi *en définit f.* Cette expreſſion ne laiſſe aucune ambiguité dans ſes volontés dictées par ſa ſageſſe & ſa juſtice ordinaire.

Procédé pour conserver le vin autant de tems que l'on veut, tant sur mer que sur terre et dans les voyages de long cours sans qu'il puisse jamais se décomposer ni tourner à l'aigre.

On emploie pour la marine plusieurs sortes de vins dont on fait usage à la mer, dans les colonies et dans les ports pendant l'armement; on peut néanmoins dire que ces différens vins sont réduits à trois qualités connues sous les dénominations ci-après.

Vin de campagne supérieur : ce vin est ordinairement composé de Cahors, de Mont-Ferrant, de Pallu, ou de bons vins de Côtes, dans les premières qualités. Ce vin est destiné pour les voyages de l'Inde.

Vin de campagne ordinaire : ce vin est également composé avec des vins de Gaillac ou de Cahors, de Mont-Ferrant, du vin de Pallu ou de Nuit, des Côtes dans les bonnes secondes qualités. Ce vin est en usage pour la navigation en général, pour les voyages de long cours aux Colonies.

Vin de journalier : ce sont les vins de Saintonge et de Touraine, qu'on emploie dans les ports de l'Ouest pendant l'armement et les premiers jours de navigation. Dans les ports du Levant on employe ceux de Provence ; ces vins, dits de journalier, ne peuvent soutenir la mer que pendant un mois au plus, sans se décomposer ou tourner à l'aigre : ils ne supportent même pas les châleurs de l'été en restant dans les magasins, d'où résultent des pertes immenses pour la marine.

Ceux qu'on employe pour les armées de terre, sont dans les mêmes qualités, et sont sujets aux mêmes inconvéniens, ainsi pour préserver les vins desdits accidens et pour les conserver en bon état autant qu'on le voudra on suivra les procédés ci-après.

Si les vins dits de journalier sont à trois degrés du pèze-vin, (*) comme dans les années ordinaires soit qu'on veuille les garder en magasin ou les embarquer, il faut y introduire

(*) Le Citoyen Lerouge a donné connoissance dans le tems à Brest et à Rochefort d'un pèze-vin qui a rempli parfaitement cet objet. Il en sera remis des pareils dans tous les ports, afin de faciliter l'exactitude des opérations à faire sur les vins.

à l'aréomettre, en sorte que ce vin qui étoit à trois degrés soit élevé à sept du pèze-vin.

Au moyen de cette corroboration la vinosité sera suffisamment augmentée pour que le vin suporte les fatigues du voyage d'aller et même de retour au besoin, et puisse se conserver dans son intégrité, comme celui arrivé au port de Brest, après un voyage des Colonies sur le Jupiter et le Dugaytrouin, d'après l'expérience qui en fût faite en 1792.

Voilà le moyen, non seulement de conserver les vins dits de journalier, mais encore d'étendre leur utilité à un plus grand usage, puisqu'on pourra maintenant les embarquer pour la boisson des équipages et les transporter jusques dans les Colonies.

Quand aux vins de campagne supérieurs et ordinaires, quoiqu'ils soient toujours de qualités bien au-dessus de ceux dont on vient de parler, et qu'ils soient choisis avec précaution pour l'usage auquel on les destine, ils ne sont cependant pas exempts d'éprouver quelqu'altération, principalement les vins de campagne ordinaires, qui, souvent, s'aigrissent; ainsi, pour être assuré de leur parfaite conservation et les mettre à l'abry de toute altération quelconque, il faut augmenter leur vinosité

en raison des fatigues qu'ils doivent supporter tant à cause du long trajet auquel ils devront être exposés, qu'à cause de la chaleur extrême à laquelle ils seront soumis ; en conséquence il faut donner en spirituosité à ces vins la nourriture de trois ans, pour ceux qui devront aller dans l'Inde, et de dix-huit mois pour ceux destinés pour l'Amérique (*), de cette manière on sera sûr de conserver le vin sans aucune altération, il augmentera même en qualité en vieillissant.

Lorsqu'on voudra conserver le vin en magasin pendant plusieurs années, on aura l'attention de bien remplir les futailles, de garnir les bondes de linge blanc de lessive et d'y introduire de l'esprit de vin bien rectifié parce qu'on fixera la quantité d'esprit à y introduire sur le plus ou moins de spirituosité du vin qu'on voudra conserver, en sorte que le vin préparé soit élevé à sept degrés du pèze-vin, cette mesure de spirituosité étant suffisante pour conserver le vin dans son

(*) Les vins destinés pour l'Inde seront élevés à onze dégrés du pèse-vin, et ceux destinés pour l'Amérique, il suffira de les porter à huit dégrés dudit pèse-vin.

intégrité pendant toute l'année sans y toucher aucunement.

On aura soin tous les ans au mois d'Avril ou Mai, de renouveller les linges des bondes et de remplir les bariques au même degré de spirituosité.

Au moyen de cette préparation, on conservera le vin autant de tems qu'on voudra : on peut remarquer d'ailleurs que ce procédé est fondé sur les principes de la nature qui conserve le vin dans son intégrité autant qu'elle peut retenir ou empêcher son esprit de s'évaporer, car c'est cet esprit qui maintient toutes les parties du vin dans un équilibre parfait; ainsi en maintenant ses parties spiritueuses par des additions annuelles ou sémestres, on est assuré que le vin ne pourra jamais tourner à l'alkali, ni devenir aigre et qu'il acquerera au contraire chaque année une plus grande qualité.

Aouillage ou remplissage des bariques.

IL se fait une dépense énorme dans tous les magasins des ports de la République, pour les aouillages qui se font tous les huit jours : cette opération est si souvent répétée, qu'indépendamment de la grande dépense qu'elle occa-

sionne en vin et main d'œuvre, il en résulte encore un gaspillage presque inévitable quelque précaution qu'on puisse prendre pour l'empêcher. On peut réduire ce soin à sa juste utilité, en ordonnant que les aouillages se feront dorénavant tous les mois seulement. Par cette nouvelle mesure, on réduira la dépense des aouillages des trois quarts d'une valeur dont le résultat *procutera à la République une économie de plus de cent mille livres par an*, en numéraire.

En réduisant ainsi tous les aouillages à une fois par mois, on va démontrer qu'ils suffiront pour entretenir le vin en bon état et que indépendamment de la grande économie qui en résultera, on aura le double avantage de ne pas trop souvent remuer ni tourmenter le vin ; car il faut observer que moins on le remue et mieux il se conserve, et en s'appuyant du même principe, on pense que les soutirages fréquents ne sont point avantageux au vin que l'on veut garder : on dit aussi que la lie conserve le vin et on a raison, car cette opération n'est bonne que lorsqu'on veut l'embarquer ou le mettre en bouteilles, c'est alors que le soutirage doit être fait avec la plus grande attention.

On revient à dire que l'aouillage de tous les

mois, sera pour les bariques qui seront dans les chais ou caves sur tins, sans être gerbées ou encarassées, car lorsque les tonneaux seront gerbés ou encarassés, on ne pourroit les remplir tous les mois sans retomber encore dans le même inconvénient ni remuer et tourmenter le vin pour exécuter cette opération. Dans ce cas, on se déterminera à ne faire qu'un aouillage par an, sauf à avoir l'attention de donner au vin la nourriture en esprit pour une année et demie, on élévera alors ce vin à huit degrés du pèze-vin.

De cette manière, on conservera les vins tant que l'on voudra sur mer et sur terre, et ils pourront supporter tous les transports quelconques.

On observera que les magasins destinés à recevoir les vins, doivent avoir leurs ouvertures au nord, celles du midi étant absolument nuisibles à la conservation du vin, attendu que la chaleur et les vents du midi pompent l'esprit du vin et l'appauvrissent au point qu'il ne peut plus se soutenir dans son intégrité : on a vu des magasins, ainsi mal situés, dans lesquels des bons vins sont tournés à l'aigre dans une seule nuit, sans qu'on ait pu en sauver une barique.

Les pèze-vins de comparaison distribués par le Citoyen Lerouge, serviront à connoître les degrés de spiritualité des vins, à leurs départs, aux lieux de livraisons et à leurs arrivées dans les différens ports, de sorte que les maîtres de barque, capitaines ou autres, soit par mer ou par terre, deviendront responsables des événemens qui proviendront des dilapidations, buvetages, remplages avec des eaux de mer ou de riviere, ce qui contribue à la détérioration des vins.

Procédé pour composer le consommé tonique, en remplacement des tablettes de bouillon supprimées au port de Brest, par l'ordonnateur civil de la Marine, en 1792.

Prenez un vase de cuivre bien étamé et jamais de fer; il sera suivant la forme indiquée par le citoyen Lerouge et suivant les modèles qui seront plus ou moins grands.

On suppose une quantité de douze livres de viande en bœuf, veau, mouton, volaille

quand on le pourra, avec légumes, comme carottes, cellery, cerfeuil; on place le tout dans les compartimens, on y ajoute quatre onces de poudre.

On mettra dans le vase dit marmitte économique, ce qu'il faudra d'eau pour couvrir la viande. On fera cuir à grand feu, sans trop craindre l'évaporation. Lorsqu'on jugera le consommé fait, par une réduction raisonnée en consistance de gélée, on tirera la viande pour la manger, ou la mettre à la presse, afin d'en exprimer toute la substance, ainsi que des légumes.

On aura soin que le bouillon soit salé, poivré et giroflé, de manière qu'une pinte puisse supporter trois pintes d'eau, sans plus y ajouter de sel, ni de poivre.

L'opération faite on mettra dans le bouillon tonique un demi bâton de *colle de poisson, ou des blancs d'œufs fouettés*

on passera ce bouillon, qui doit être en consistance de gelée, par une étamine en forme de chausse ou un linge clair, afin de le clarifier.

Etant refroidi, on enlèvera la graisse, et pour le mettre ensuite en bouteilles, on le fera tiédir. On se servira de telle mesure qu'on

voudra, depuis un huitième jusqu'à une pinte et plus, si on le juge à-propos, pour les voyages de long cours.

On ne remplira les bouteilles que jusqu'au col de la bouteille, parce que la graisse qu'on a ôtée, mise de rechef en liquide, doit servir à remplir totalement la bouteille. On mettra sur chaque bouteille quelques goutes d'huile d'olive qui feront une fermeture hermétique et empêcheront la graisse de moisir. On bouchera bien les bouteilles et on les tiendra toujours debout, même en caisse.

Lorsqu'on voudra faire usage de ce consomme, on le fera liquéfier au bain-marie, après avoir épanché l'huile de la bouteille, et on y ajoutera, par pinte, trois pintes d'eau, plus ou moins, pour faire la soupe à seize personnes, en y ajoutant le pain nécessaire et même les légumes qu'on pourra faire cuire dans ledit bouillon, si on vouloit en augmenter le goût; on peut aussi l'augmenter de sel, s'il le faut.

Si on destinoit ce bouillon pour les malades, le médecin ou le chirurgien détermineroit la quantité d'eau qu'il faudroit y ajouter.

Dans les relâches où on pourroit avoir la viande à bon compte, comme à Madagascar,

où un bœuf ne vaut que deux ou tro..
on peut faire ce bouillon comme il est dit ci-dessus.

On peut le faire avec toutes espèces d'oiseaux, comme pie, geai, corbeau, pigeon privé et sauvage, gibier à plume et à poil, en y ajoutant la viande ordinaire.

On fait aussi le bouillon de veau seul, pour les malades; celui de poulet, celui de tortue pour le scorbut, celui d'écrévisse avec la viande.

Enfin, ces consommés s'emploient dans la cuisine pour les ragoûts, les légumes surtout, quand on y ajoute le suc de jambon.

On ne s'étend pas sur cette matière. Le but de ce procédé n'étant que pour le service de la marine, et au besoin pour les armées de terre.

Procedé pour conserver le biscuit sans que les mittes puissent jamais s'y produire.

Le biscuit étant bien cuit & sec, on le mettra en caisses bien closes & bien ajustées

de manière que le pain soit à l'abri de l'humidité et de la poussiere : on mettra au milieu dans la caisse une ou deux petites boëtes de l'épaisseur de deux biscuits, elles seront percées de plusieurs trous aux parties latérales & à la supérieure : on introduira dans ces petites boëtes une éponge trempée dans de l'esprit de vin rectifié au moyen de cette préparation, le biscuit se conservera sans altération. L'expansion de la vapeur lente et successive qui se fera dudit esprit fera périr les mittes, s'il y en a, ainsi que leurs œufs à mesure qu'ils éclosent.

Pour que les caisses soient fermées hermétiquement, il faut coller du papier dans leur intérieur, ainsi que sur les fentes, extérieurement, afin que les rats et souris ne rongent pas ladite colle, il faut la préparer avec de l'eau assérisée par l'acide vitriolique concentré. De cette manière le biscuit se conservera sur mer comme sur terre.

Procedés pour conserver l'eau des navires sans se corrompre, et sans que les vers puissent s'y former, soit par la qualité des eaux, soit par la nature des bois dont les futailles sont composées.

Il faut se procurer de l'acide sulphurique bien rectifié

si une futaille contient mille pintes d'eau, mesure de Paris, vous y ajouterez soixante-quatre cuillerées ou une pinte, même mesure, qui se divisera sur-le-champ avec les ~~cent~~ mille pintes d'eau, en remuant et roulant de suite la futaille, pour que le mêlange se fasse très-promptement, si non l'acide tomberoit comme du plomb au fond de la futaille, et pourroit en peu de tems la percer.

Cette eau ainsi préparée fait mourir les vers et les empêche de s'y former.

Une telle boisson donnée aux équipages, aux armées de mer & de terre, prévient les

maladies de scorbut, les fièvres, la dyscenterie ; elle guérit toutes les blessures, les maladies vénériennes.

On peut s'en servir pour tous les usages de la vie, on peut la mêler dans le vin. Elle fait la plus excellente limonade, le bon punch, ainsi qu'il est expliqué dans les imprimés du citoyen Lerouge, qui en a fait usage avec le plus grand succès au port de Brest et autres grands ports de la République ; le tout approuvé par toutes les académies et le conseil de santé. Il n'y a que la maladie incurable de la pulmonie, à la quelle cette eau est absolument contraire.

Elle est une vraie panacée non mercurielle.

Procédé pour faire le vinaigre suivant les principes de Boërhaave, Becher, Fourcrois & Baumé.

Prenez deux futailles d'égale grandeur : établissez à une certaine distance de leur fond une claye d'ozier, étendez des branches de vigne et des raffes ; versez du vin, de sorte que l'un des tonneaux soit plain, et l'autre à moitié vuide.

La fermentation commence dans ce dernier. Lorsqu'elle est bien établie, on remplit ce tonneau avec le vin contenu dans le premier, par ce moyen la fermentation se rallentit dans le tonneau rempli, et elle s'établit parfaitement dans celui qui étoit à moitié vuide. Lorsqu'elle est parvenue à un degré raisonnable, on remplit ce dernier tonneau avec la liqueur de celui qui a fermenté le premier, de sorte que la fermentation récommence dans le premier et se ralentit dans le second; continuez à remplir et à vuider alternativement les deux tonneaux jusqu'à ce que le vinaigre soit entièrement formé, ce qui se fait en douze à quinze jours. Il faut arrêter la fermentation deux fois en vingt-quatre heures. Après la parfaite fermentation la liqueur devient claire.

Les vins bésaigres se tournent plus vite.

On soutire le vinaigre à mesure qu'il est clair.

Plus la futaille est petite, plutôt le vinaigre est fait.

Pour procéder, il faut 1°. Un local un peu chaud, c'est-à-dire la chaleur de vingt à vingt-cinq dégrés du thermomètre de Reaumur.

2°. Un corps visqueux et acide, tel qu'un muscilage ou mère de vinaigre et le tartre.

3°. Le contact de l'air.

Avec un tel vinaigre, on en peut composer de toutes sortes de façons.

On le distille à feu nud, à la cornue ou au verre.

On le rectifie à la glace.

On dissout le fer et le cuivre avec le bon vinaigre.

Ce liquide a de grandes propriétés.

On peut en ménage, se procurer du vinaigre qui se transmette à la postérité.

Faites acquisition d'un quart de bon vinaigre blanc ou rouge, exposez-le dans un lieu chaud, comme la cuisine; tenez la bonde ouverte, et seulement couverte d'un linge léger pour que la poussière n'y entre pas, introduisez dans la pièce un bâton de frêne avec son écorce et qui ne surmonte pas trop la bonde, pour ne pas trop élever le linge. Mettez au fond une canelle de bois et jamais de cuivre, tirez du vinaigre votre provision de quinze à vingt jours, remplacez de suite la quantité que vous avez tirée, avec autant de vin vieux, soit bon soit bézaigre. De cette manière vous aurez le vinaigre sans fin, et toujours de plus en plus fort. Il faudra le remuer avec le bâton, et relier la pièce au besoin, si elle n'est cerclée en fer. Voilà le bon vinaigre.

Procédé pour guérir les maladies pédiculaires.

Il y en a de trois sortes.

La plus commune est celle de la tête.

La seconde est celle de la malpropreté du corps.

La troisième est celle de chair, dont mourut Philippe II, roi d'Espagne.

Pour guérir à tout âge la première, prenez *de l'esprit de vin rectifié* mouillez bien la tête du malade, le soir en se couchant. Mettez-lui un serre-tête qui renferme bien la chevelure tout autour. Par dessus, un bonnet de laine ou de coton, bien bandé avec un ruban; les poux seront morts le lendemain ou le second jour au plus tard.

La propreté garantit les pouls de corps.

Les poux de chair résistent à bien des remèdes. Ils cèdent, cependant, à celui que l'on va indiquer. Lavez quatre fois le jour les endroits où les poux se reproduisent continuellement, avec l'eau minérale de la composition du docteur Lecat, à raison d'une cuillerée par pinte d'eau ordinaire. Purgez le malade

au

au bout de huit ou dix jours, deux ou trois fois avec les pilules de Baumé ou de Belloste. Au bout de quinze jours, le malade doit être guéri. Mais il faut qu'il boive environ une pinte par jour de cette eau à raison d'une cuillerée à bouche par pinte.

Cette eau précieuse a produit les plus grands effets dans tous les ports. Elle guérit les maladies vénériennes les plus invétérées, surtout avec l'usage du petit lait.

Tous les individus attachés au service de la marine de la république française la trouveront *gratis* aux vivres de la marine dans les ports. Le gouvernement en fera les frais. Cela n'empêchera pas que l'on ne suive, si l'on veut, les conseils d'un médecin ou d'un chirurgien, dans certains cas extraordinaires; mais il ne faudra pas cesser de boire de ces eaux salutaires, à moins que le malade ne soit attaqué de la pulmonie; c'est le seul cas où elle ne convient pas, parce que les acides dont cette eau est composée sont absolument contraires à la maladie de la pulmonie.

VIVRES DE LA MARINE.

PROCES

VERBAL,

Qui constate l'utilité des divers procédés dont le Citoyen Lerouge, chymiste, inspecteur des boissons de la Marine, envoyé en ce port, par les Administrateurs des vivres de la Marine, autorisés à cet effet par le Ministre de la Marine et des Colonies, a donné connoissance au chef provisoire des vivres de la Marine au port de Nantes et des opérations qu'il a faites en sa présence.

Aujourd'huy vingtième jour de Prairéal, an 4 de la République Française, une et indivisible. Nous Contrôleur de la Marine, Commissaire chargé des classes et armemens, Sous-Commissaire, préposé à l'inspection des

vivres et Lieutenant de vaisseau, nous étant réunis au Citoyen Payen, chef provisoire des vivres de la Marine, pour constater l'utilité des divers procédés du Citoyen Lerouge, chymiste, pour le service de la Marine, avons, au nom de l'Administration de ce port, invité ledit Citoyen Payen, à nous en faire le rapport détaillé, quoique nous ayons été présens à diverses opérations du Citoyen Lerouge, le 15 Floréal dernier, ce que ce chef provisoire des vivres de la Marine, a fait de la manière suivante :

Le Citoyen Lerouge, m'a communiqué un procédé tendant à la conservation des vins de toutes espèces, tant de campagne que de journalier. Ce procédé renfermant des observations relatives à l'économie dans les soutillages qui se font toutes les décades, et que je trouve à propos de réduire à une fois par mois, ce qui présente une grande économie.

Ce chymiste ne m'a tellement rien laissé à désirer dans ses instructions particulières à cet égard, qu'il est possible qu'il se dispense de revenir en ce port, pour tout ce qui concerne la vinaterie, sa correspondance pouvant m'instruire suffisamment pour tout ce qu'il croira nécessaire au bien du service pour cette partie.

Comme les différens procédés du Citoyen Lerouge, pour la conservation des objets de première nécessité, ont été soumis à l'examen des ci-devant Académies, ainsi que du Conseil de Santé, cela m'inspire la juste confiance que mérite le témoignage des gens de l'art.

Les essais faits par ce chymiste m'ont paru des plus utiles au service de la Marine.

Le premier consiste en un consommé tonique, en remplacement des tablettes à bouillon, qui m'a paru remplir parfaitement cet objet, et présente une économie de dépense, avec l'avantage d'avoir du bouillon incorruptible, au lieu de tablettes que les mittes dévoroient à la longue.

Le deuxième procédé est relatif à la conservation du biscuit en mer et sur terre. L'opération est simple et ne coûte presque rien. L'expension d'une vapeur concentrée, provenant d'un liquide renfermé dans deux boëtes percées de trous aux parties latérales et à la supérieure, détruit les mittes et les œufs qu'elles déposent dans le biscuit.

Le troisième procédé, encore plus utile est celui dont j'ai des preuves.

Il consiste à conserver les eaux destinées à la boisson des équipages, en mer et sur terre.

Cette préparation et l'usage de ces eaux prévient les maladies si communes en mer; la fièvre, le scorbut et la dyssenterie.

Plusieurs individus attachés au service de la Marine et étrangers à ce service, en ont fait usage, et en ont ressenti les bons effets.

Le Citoyen Lerouge, m'a aussi donné différens autres procédés, entre autres celui de la composition de la véritable eau des Carmes, de sorte que j'ai remarqué que ceux des ouvriers de ce port qui ont eu recours à ce chymiste pendant son séjour, n'ont pas discontinués leur service qui en auroit souffert, s'ils avoient été aux hôpitaux.

Tel est le rapport que le chef provisoire des vivres de la Marine a cru devoir faire de toutes les opérations et procédés du Citoyen Lerouge, qui s'est montré pendant son séjour ici, très-empressé de concourir à tout ce qui étoit susceptible d'opérer les résultats les plus avantageux pour les intérêts de la République.

Fait quatruple à Nantes, sous nos seings respectifs, les jours et an que dessus. Signé, *Mar... Vassal, Gouraud, Fauvel, Jalabert et Payen.*

Vu par le Commissaire principal de Marine, *Signé*, Even.

Pour copie conforme, PAYEN.

PROCÈS-VERBAL

Des opérations du Citoyen Lerouge, au Port de Brest.

L'UTILITÉ des procédés du citoyen Lerouge pour la conservation des vins, étant bien authentiquement constatée par différentes expériences précédemment repetées, et notamment par l'envoi des vins de Touraine à l'Amerique, embarqués sur les vaisseaux de la république le Duguay-Trouin et le Jupiter, dont le retour a complettement justifié l'efficacité pour la conservation de ce vin, par un procès-verbal dressé au désarmement du Duguay-Trouin, où il est reconnu qu'une barique qu'il avoit préparée est revenue en très-bon état et tout aussi potable qu'elle l'étoit en partant, tandis qu'une barique de la même qualité non-préparée est revenue toute tournée, de manière à n'en pouvoir tirer aucun usage. Il a paru inutile de chercher sur ce point essentiel de nouvelles lumières; mais pour mettre à même de profiter de celles acquises, le citoyen Lerouge a rédigé et livré à l'impression un mémoire détaillé, contenant différens secrets dont l'essai est précieux pour le service de la marine. Ce mémoire, qui contient les procédés ci-après indiqués, doit être répandu

dans tous les ports et être confié seulement aux ordonnateurs et aux directeurs des vivres, pour en faire usage avec la discrétion nécessaire pour ne pas priver leur auteur des avantages qu'il peut tirer de ses découvertes et prévenir les abus qui pourroient résulter d'une publicité inutile, et à cet effet les imprimés sont faits avec des lacunes qui seront remplies par le citoyen Lerouge, pour être remises aux ordonnateurs et aux directeurs des vivres. Ces procédés sont :

Premier procédé. Pour conserver les vins.

Deuxième pour composer le consommé tonique en place des tablettes à bouillon.

Troisième. Pour conserver le biscuit en le préservant de l'atteinte des mites et des vers.

Quatrième. Pour conserver les eaux à la mer, et les rendre incorruptibles.

Cinquième. Pour guérir les maladies pédiculaires.

Sixième. Pour se procurer toutes espèces de vinaigres à peu de frais.

Le citoyen Lerouge a joint aux instructions détaillées ci-dessus, divers pèse-vin et pèse-liqueurs, et des ustensiles dont il se propose de fournir les desseins et les proportions gravées, pour ne rien laisser à desirer et mettre les directeurs des différens ports à même de faire usage de ses procédés toutes les fois que le besoin le requerrera, et enfin il a formé à Brest le citoyen Pierre Legivre, qu'il a mis en état de se servir de ces ustensiles, en lui faisant faire sous ses yeux divers essais de ses opérations.

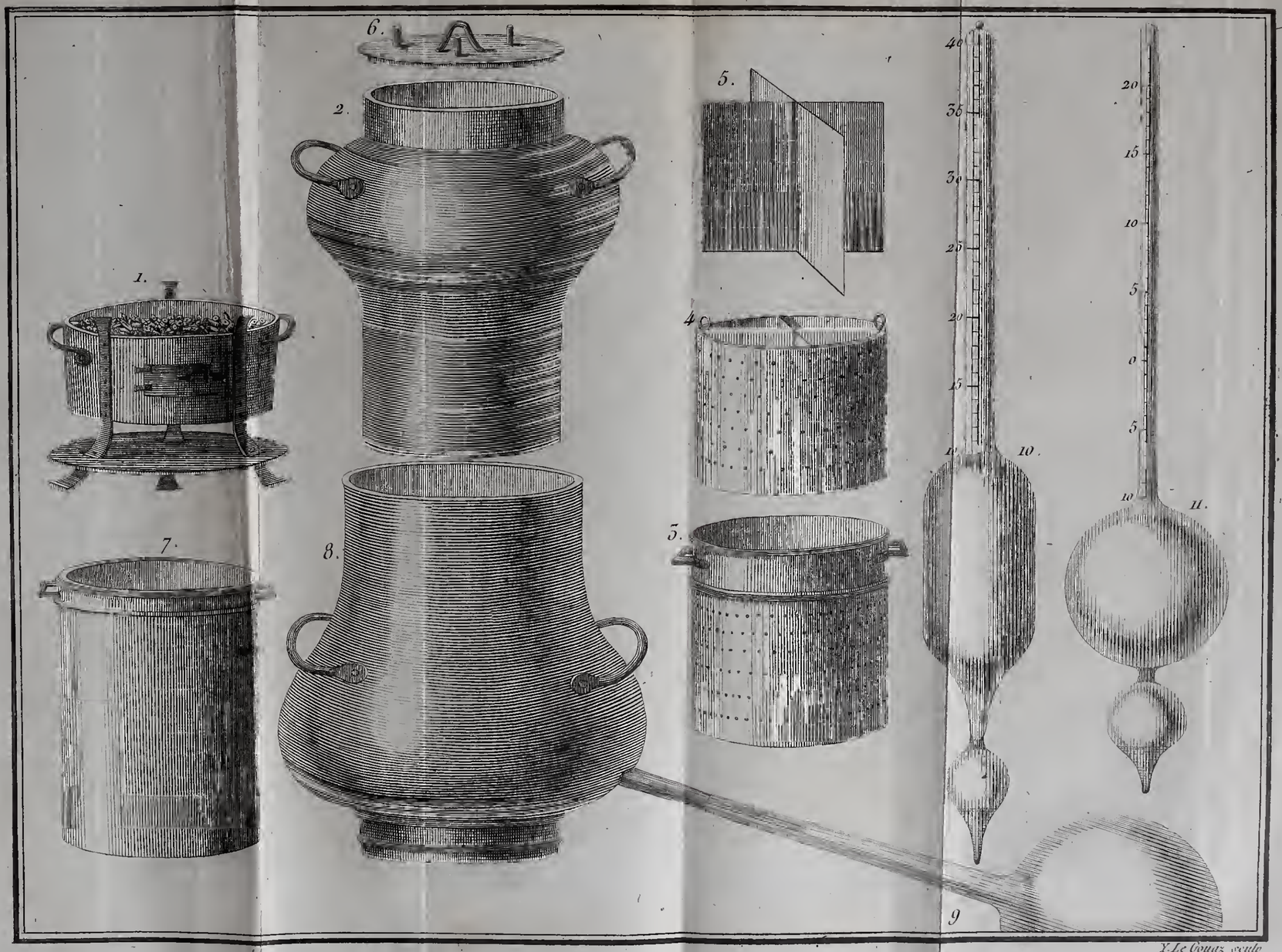
Au surplus il a visité les caves où il ne se trouve, dans ce moment, que très-peu de vin, mais point de défectueux ; et après en avoir soumis le poids au pèse-vin, il les a trouvés en état de faire campagne.

Il a seulement reconnu dans les boissons quelques pièces d'eau-de-vie trop foibles, qui seront réservées pour les aouillages, ou qu'on rétablira au dégré qu'elles doivent avoir en y ajoutant une quantité d'esprit suffisante.

Brest, ce 28 Thermidor, an quatrième de la république Française, une et indivisible. *Signé* Douesnel, directeur des vivres de la Marine.

Explication de la planche gravée.

N° 1. Fourneau.
2. Cucurbite ou marmite économique.
3. Vase en fer-blanc, percé de troux tout autour et sans fond, et qui s'introduit dans la marmite.
4. Autre vase en fer-blanc avec fond, percé autour et que l'on introduit dans le vase n.° 3.
5. Feuilles de fer-blanc divisées en trois pièces, que l'on introduit dans le vase n° 4, et qui fait quatre cases.
6. Couvercles des cinq pièces ci-dessus, qu'étant renversé, il sert de plat pour recevoir le suc des viandes.
7. Bain-marie.
8. Tête de mort ou Réfrigérant.
9. Récipient en verre.
10. Pèse-liqueur.
11. Pèse-vin.


6.
2.
5.
1.
4.
7.
8.
3.
40
35
30
25
20
15
10
5
0
5
10
20
15
10
5
10
11.
9
Y. Le Bouaz sculp

OBSERVATIONS

Faites par le Citoyen LEROUGE, *dans l'Assemblée qui a eu lieu aux Vivres de la Marine, le 26 Fructidor, an quatrième de la République française.*

VINS.

La multiplicité de mes procédés pour la conservation des vins journaliers en mer et sur terre, comme ceux de campagne dans les voyages de long cours, étant justifiée par nombre d'expériences en mer, avec succès dans les grands ports;

La nécessité de ne pas trop publier mes moyens connus des ordonnateurs et des directeurs des vivres;

Le danger qu'il y auroit que l'étranger en fût instruit;

L'avantage qui en résulte pour le service de la marine;

Les procès-verbaux rapportés à ce sujet dans plusieurs ports, me dispensent d'entrer dans aucuns détails sur cette matière.

Il suffit que le ministère et les administrations soient bien convaincues de l'utilité de mes procédés économiques et conservateurs dans la partie de la vinaterie, pour le plus grand bien de la république française.

Dissertation sur les principes, le développement ou dilatation et l'usage de l'acide vitriolique concentré pour le service de la marine et les armées de terre.

Plusieurs chymistes anciens et modernes ont écrit sur la qualité et les propriétés de l'acide vitriolique, nommé communément, dans le commerce, *huile de vitriole*, parce que, si on le touche avec les doigts, il produit l'effet de l'huile, sans qu'il ait rien de commun avec ce corps qui, lorsqu'on le combine avec lui et qu'on l'expose au feu, parvient à le calciner comme tous les autres corps combustibles, qu'il réduit tous à l'état du charbon, comme le feu.

Il y a différentes sortes d'acides vitrioliques.

Nous n'avons à parler que de celui qui est bien concentré.

Tel est celui que j'expose aux gens de l'art qui sont dans cette assemblée.

Il est essentiel qu'ils conviennent que je soumets, à leurs lumières, l'examen du véritable acide vitriolique bien concentré. Ils le reconnoîtront d'après la simple expérience qui va être faite en leur présence.

Ce point accordé par eux, ils voient donc, ainsi que l'assemblée, qu'une petite portion de cet acide donne la preuve de sa véritable concentration par son mélange avec l'eau, qu'il rend, sur-le-champ, très-chaude, de froide qu'elle étoit.

Cet acide a également la vertu de fondre, sur-le-champ, la glace, au plus grand froid possible, et la rend à l'instant très-chaude. Tous les chymistes qui ont écrit sur ce phénomène de la nature, ne se sont jamais expliqués nettement sur les véritables doses qu'il falloit employer pour rendre cet acide puissant, potable, et propre à remplir ce que j'ai dit dans mon procédé pour la conservation des eaux dans les navires, pour l'usage des équipages, et également pour le salut des armées de terre.

Bien des gens en ont tiré grand parti, à leur profit, sous différens noms connus, comme le docteur Beaufort, sous la dénomination d'*eau anti-putride*, Tranche-la-hausse, Leroux, et autres, qui supposoient l'avoir obtenu par des travaux de longues années et l'emploi de cent drogues différentes, préparées par la distillation et autres moyens chymiques supposés de leurs prétendues découvertes, qui n'étoient autre chose que l'acide vitriolique concentré.

Il est arrivé quelquefois que, trompés eux-mêmes par ceux qui les aidoient dans la mixtion de l'acide avec l'eau, la quantité d'acide étant trop forte, il en est résulté de très-grands inconvéniens.

J'ai la preuve de ce que j'avance. J'ai aussi décomposé, par l'action du feu, les eaux de ceux que j'ai nommé ci-dessus, et j'ai reconnu que véritablement ils n'emploient que l'acide concentré.

Le docteur Beaufort, ancien médecin du roi, homme fort instruit, et avec lequel j'ai vécu pendant plus de quarante ans, a déposé, il y a trente ans à-peu-près, au Lazaret, à Marseille, 250 bouteilles de demi-septier, de ces eaux simplement acidulées. On en a été très-contens; mais le prix qu'il exigeoit du gouvernement, pour son secret, a été cause qu'on en a pas traité avec lui. Il avoit l'entière confiance du maréchal de Belisle. Il le suivoit aux armées. La faculté de médecine a dans ses archives, sous

cachet, le secret de ce médecin, né à Aix, en Provence, mort, il y a un an, rue Tarannes, hôtel Tarannes, à Paris, âgé de 93 ans, ayant prolongé ses jours par l'usage de son eau anti-putride, comme je le fais moi-même depuis trente ans. Le débit de ces eaux se continue sous le nom de son fils naturel, et d'un apothicaire, rue de Seine, à Paris.

Les bureaux de la marine ont eu aussi les procès-verbaux rapportés à Marseille, dans les temps.

Tranche-la-hausse, qui demeure à Paris, rue des Vieux-Augustins, n.° 43, a également offert au gouvernement son secret. Il vend ses eaux 20 livres la bouteille de pinte, avec un livret instructif, dans lequel il dit que son eau est composée de plus de cent sortes de drogues.

On peut y avoir recours.

La marine en a fait faire l'expérience, il y a quelque temps, aux Thuileries, et on en a envoyé plusieurs barriques, à grands frais, au Havre. J'ignore ce que cela est devenu. Les procès-verbaux sont aussi a la marine. Leroux, assassiné depuis peu du côté de Hennebont, a fait les mêmes suppositions Sa veuve demeure actuellement Grande-Rue, à Lorient. Ils habitoient à Paris, dans la rue des Canettes, fauxbourg Saint-Germain J'ai fait acheter de toutes ces eaux. J'en ai fait l'anaylse et la comparaison avec celles que la marine peut se procurer, presque sans frais, comme il est annoncé dans mon procédé pour la conservation des eaux.

L'effet et les résultats ont été les mêmes.

Comme dans l'administration du puissant acide vitriolique, il est important de prendre les plus sages précautions à l'égard du trop ou du trop peu, j'ai dit dans mon procédé qu'une pinte de l'acide pouvoit assiduler quatre barriques ou mille pintes d'eau. Cette mesure est juste, et je n'ai pas connoissance qu'aucuns des anciens et des modernes l'aient déterminé d'une manière précise. On ne doit jamais s'en écarter.

L'académie et le conseil de santé en sont tombés d'accord.

Il n'y a absolument que les poitrinaires et les pulmoniques qui doivent s'en abstenir; ainsi, sans en généraliser l'usage, on ne peut mieux faire que de les employer pour éloigner et prévenir les maladies scorbutiques, les fièvres et la dyssenterie, si communes en mer.

Les expériences qui ont été faites, avec plein succès, depuis 1789, en justifient.

On peut s'en convaincre par ce qui s'est passé au port

de Brest, pendant cinq mois et demi que j'y ai séjourné, en 1793, et dont il a été rédigé des actes publics, signés par l'ordonnateur, les chefs des vivres et la municipalité.

Les eaux des fleuves, des rivières, des fontaines, sont par elles-mêmes incorruptibles. Les matières entractives des vases de bois qui les renferment, sont seules la cause de la corruption de ces eaux. C'est le bois qui produit les vers. Cela n'arriveroit pas si l'on pouvoit enduire, à peu de frais, les futailles d'un vernis, comme celui de Chine.

L'eau par elle-même n'est point vermineuse. C'est par l'usage de l'acide vitriolique qu'on les empêche de naître, et c'est le seul moyen de conserver les eaux en mer : l'expérience l'a démontré.

Elles ont aussi la vertu de guérir, très-promptement, toutes espèces de blessures.

Elles ont été employées, avec le plus grand succès, dans les épidémies des animaux, en France et en Allemagne.

BISCUIT.

L'expansion de la vapeur spiritueuse détruit infailliblement les mites, mais il faut que les caisses soient bien fermées et portées à bord des navires, et non traînées sur le pavé, des magasins aux navires, comme je l'ai vu au port de Brest, sinon l'opération que j'ai indiquée devient nulle.

CONSOMMÉ TONIQUE.

Mon procédé pour la composition des consommés toniques ne laissant rien à desirer, je n'aurai qu'à me répéter.

Leur utilité est prouvée. Le général Galbo en a porté à Saint-Domingue : il en a été satisfait, ainsi que nombre d'officiers de marine.

Celui que je présente à l'assemblée en administrera la preuve.

Le conseil de santé en a approuvé le procédé. Ces consommés sont infiniment supérieurs aux tablettes, leur fermeture les mettant à l'abri des mites et de toutes espèces de vermines; ils ne craignent ni l'humidité, ni la chaleur, ni le froid.

VINAIGRE.

Le vinaigre est un liquide des plus utiles pour le service de la marine. On ne peut trop apporter d'attention dans la manière de le fabriquer, et dans le choix des vins propres à le composer.

La Rochelle, l'Isle-de-Ré, plusieurs cantons de la Loire produisent des vins propres à faire de bons vinaigres et de bonnes eaux-de-vies.

Lorsque ces vins sont disposés à tourner d'eux-mêmes à l'acide, et qu'ils ont, en cet état, une année révolue, il faut s'empresser de les faire passer à l'état de vinaigre parfait.

J'en ai indiqué les moyens simples dans mon procédé pour faire le vinaigre.

Il ne faut jamais compter sur les vins besaigres pour monter une vinaigrerie; c'est une foible ressource.

Les vins âpres, durs, forts en acides, que les chymistes nomment vins généreux, chargés d'esprit, sont les meilleurs. Pour faire le bon vinaigre, il ne faut pas non plus les faire passer à l'état de vinaigre la première année; on doit attendre au moins quinze mois, sinon l'alkali dominera la première année sur l'acide, et le vinaigrier aura plus de peine à les convertir en vinaigre que les vins de deux et trois ans.

Les ports de la république où il y a des boulangeries, sont plus en état qu'aucuns chymistes ou vinaigriers de monter, sans frais, un vinaigrier. Un tel atelier n'a besoin que de chaleur. Eh, qui peut mieux l'avoir que le voisinage des boulangeries?

La chaleur égale des fours, réglée par le thermomètre, la quantité prodigieuse de braises que fournissent les boulangeries, et qui la plupart se réduisent en cendres, sans profit, sinon celui des lessives et charrées pour les prairies, pourroient être employées, avec le plus grand succès, dans le vinaigrier. Delà il en résulteroit une économie considérable dans l'emploi des combustibles, sur-tout dans le Levant, où le bois est cher. Ce n'est pas tout encore; on auroit, par ce moyen, la faculté de distiller, sans frais de bouillage, les vinaigres composés, soit pour l'usage ordinaire, soit pour les employer en médecine. Ceux qui les fournissent sont obligés de les vendre très-chers, à-cause des frais; au lieu que, dans les ports, on peut se les procurer à 9 sur 10 de diminution de prix, sans les frais de route; outre l'avantage inappréciable de les avoir en abondance pour les hôpitaux, pour les voyages de long cours, et sans se corrompre. Il faut ajouter à ces réflexions l'avantage que la marine auroit de fournir, avec abondance, aux armées de terre, comme pour la mer, des vinaigres incorruptibles par la voie de la distillation; car les vinaigres non distillés s'affoiblissent souvent, et quelquefois se gâtent.

Le chauffage ne coûtant rien, comme je l'ai observé,

les matières à extraire, presque rien, quel avantage n'en résulteroit-il pas pour le service de la république française et le bien de l'humanité?

Que l'on ne me dise pas qu'il en coûtera cher, afin de monter un laboratoire pour la distillation du vinaigre; une ou deux cucurbites de grès de la forme spacieuse que j'indiquerai, couvertes d'un chapiteau, non de verre, qui seroit le mieux, mais trop fragile, mais bien d'étain fin ou de cuivre plaqué d'étain ou de platine: alors on n'auroit point à craindre le vert-de-gris, si dangereux, et à quoi les vinaigriers ne font pas assez d'attention, distillant leurs vinaigres dans des cucurbites de cuivre étamé, qui, à la longue, se décomposent, et font infailliblement le vert-de-gris; car le vinaigre agit avec action sur tous les métaux, excepté sur l'or, la platine et l'argent.

J'ai dit que l'on pouvoit se servir de chapiteaux d'étain fin, à défaut de verre fragile; ce qui semble me faire tomber en contradiction avec moi-même. Je réponds à l'objection que l'on pourroit me faire à cet égard, que l'expansion de la vapeur du vinaigre, en passant par le chapiteau pour se réunir en filet par la gouttière, coule avec trop de rapidité par le serpentin qui donne de la fraîcheur, pour détacher des parties de vert-de-gris.

La cucurbite, par la chaleur du feu, est seule dans le cas de produire ce vert-de-gris, à-cause des parties extractives qui environnent le vinaigre dans la cucurbite; raison qui fait qu'on ne doit employer que des cucurbites de grès et non de cuivre.

Les boulangeries des armées, des villes de guerre où il y a boulangeries, sont dans le cas de rendre les mêmes services. L'économie en ce genre est inappréciable: il est difficile d'établir le contraire; et je pense qu'il est à propos de communiquer ces observations à tous les ports et lieux utiles, par la voie de l'impression.

Ce que j'en dis sur l'économie des matières combustibles, relativement à la distillation des différens vinaigres composés, s'applique naturellement à la distillation des esprits des eaux simples, des eaux composées, de la coobation des liqueurs, de la fermentation, de la digestion, etc. le tout sans frais.

Des chambres à fours on peut communiquer par-tout des tuyaux de chaleur, comme aux orangeries, dans les grands ports et ports secondaires.

Le vinaigre, ainsi distillé, est un anti-putride fondant. Il empêche la coagulation du sang. Boërhave le recommande

dans les maladies aiguës et inflammatoires, dans les maladies convulsives, hypocondriaques et hystériques. Il est sudorifique. On peut en prendre depuis un gros jusqu'à une once, mêlé avec de l'eau : on s'en lave le visage. A la fin de la distillation, les parties extractives et salines se concentrent, et forment le sel volatil de vinaigre, lorsqu'on veut s'en donner la peine.

MALADIES PÉDICULAIRES.

Les remèdes pour la guérison de ces maladies sont simples; l'effet du remède est prompt; la découverte en est par conséquent très-utile au service de mer et de terre.

Je finis par dire que mes procédés, qui appartiennent au gouvernement de la république française, méritent toute l'attention de ceux qui seront chargés de les faire mettre à exécution pour le bien de l'humanité.

Lorient. VIVRES DE LA MARINE. *4.e année.*

PROCÈS-VERBAL

Qui constate l'utilité de divers procédés pour la conservation des denrées de première nécessité, dont le citoyen LEROUGE, *chymiste, inspecteur des boissons de la marine, a donné connoissance au chef des vivres de la marine, au port de Lorient, ainsi qu'à plusieurs officiers de santé et pharmaciens, appellés, à cet effet, le 26 fructidor, an quatrième de la république française, une et indivisible.*

L'ASSEMBLÉE, après avoir entendu la lecture des observations du citoyen *Lerouge* sur ses différens procédés pour les conservations des denrées de première nécessité, a arrêté ce qui suit :

1.° Elle ne trouve rien de contraire à la santé de l'homme dans les moyens qu'emploie ce chymiste pour la conservation du vin. Son procédé même est connu des gens de l'art.

2.° Le procédé pour la conservation des eaux en mer ne doit point être généralisé, attendu qu'il y a des maladies,

outre celles de la pulmonie et de la poitrine, où l'usage du moyen qu'emploie ce chymiste pourroit être contraire à la santé de l'homme. Ainsi il convient, sur cela, de n'agir qu'après le conseil des gens de l'art.

3.° Le procédé pour la conservation du biscuit et le préesrver des mites, sans être nuisible à la santé, peut être remplacé, au besoin, par l'usage du soufre, dont la vapeur est puissamment destructive des mites.

4.° La dégustation du consommé tonique, dilaté avec trois ou quatre portions d'eau ajoutées au consommé, a produit un bouillon de viande qui, dans sa composition, n'annonce rien de contraire à la santé de l'homme; et l'instrument économique, dont le dessein a été vu par l'assemblée, paroît remplir l'objet pour lequel on le destine.

5.° Le procédé pour le vinaigre composé, distillé, ne peut être nuisible à la santé de l'homme, ce vinaigre étant dépouillé de tous les corps grossiers par la distillation, d'autant que l'opération peut se faire, sans frais, dans tous les ports de la république française, et que ces sortes de vinaigres distillés ne sont pas susceptibles de corruption.

6.° Ce qui est dit au sujet des maladies pédiculaires et leur prompte guérison, ne peut être justifié que par des expériences réitérées; mais le remède est simple, et ne présente rien de contraire à la santé.

Quelques membres de l'assemblée, instruits que, il y a environ vingt ans, le citoyen *Lerouge* avoit travaillé des vins chez le citoyen Lafontaine-Gougeard, marchand de vin au port de Lorient, on a été d'avis de le mander. Il est venu, et a déclaré que le citoyen *Lerouge* avoit effectivement arrangé chez lui quatre bariques de vin; qu'il n'avoit pas eu lieu de s'en plaindre; qu'il avoit vendu, dans le temps, ce même vin à la marine royale, et qu'il ignoroit ce qu'il étoit devenu.

Ce fait constate que le citoyen *Lerouge* paroît avoir trouvé, depuis plusieurs années, le secret de conserver les vins, et, au besoin, les rétablir.

Au reste, ce chymiste s'est occupé utilement, à différentes opérations, pendant son séjour en ce port; et on ne peut se dispenser de convenir que, par ses talens, il s'est rendu précieux et utile au service de la république française.

De tout quoi nous avons rapporté le présent procès-verbal. Au port de Lorient, le 26 fructidor, an quatrième de la république française. Signé CHARDON, directeur des vivres de la marine.

Nous certifions à qui il appartiendra, qu'ayant une barrique de vin vieux, de Bordeaux, tournée au besaigre, le citoyen *Lerouge*, inspecteur des boissons de la marine, l'a rétablie en bonne qualité, dont nous sommes contens.

Lorient, ce quatrième jour complémentaire de l'an IV.

Signé *Bioche* et *François Gariere.*

Je certifie à qui il appartiendra, que mon épouse, qui nourrit deux enfans âgés de deux mois et demi, s'étant trouvée incommodée et ses enfans dans un état de constipation, elle a fait usage, avec succès, des eaux anti-scorbutiques du citoyen *Lerouge*, inspecteur, en mission; elle s'en est bien trouvée. Le lait est revenu avec abondance; elle a rendu des vers, ainsi qu'un autre de mes enfans, qui, en vingt-quatre heures, en a rendu plusieurs.

A Lorient, ce quatrième jour complémentaire, an IV.

Signé *J. Gand*, ci-devant receveur de la régie générale.

PROCÈS-VERBAL

Rapporté au port de Lorient, le 3 vendémiaire, an cinquième de la république française, au sujet d'une vache âgée de plus de vingt ans, pesant, étant dépouillée, 223 livres, y compris la tête, les pieds et les intestins.

On a découpé l'animal; on a mis les morceaux dans une marmite bien étamée, et de grandeur suffisante La tête, les pieds et tous les os ont été brisés, ainsi que les cornes au lieu de poudre de cornes de cerf. On a mis quatre livres de sel blanc dans la marmite; on a ajouté pour 5 l. 10 s. de carottes, navets, panais. Il n'y est entré ni cerfeuil, ni céleri, parce qu'on n'a pu en avoir.

On y a ajouté deux cents cloux de girofle pilés en poudre;

Trente pintes d'eau;

Quatre pieds de bœuf bien concassés.

On a posé la marmite dans le foyer de la boucherie, sur des briques, à trois pouces d'élévation.

On a entouré la marmite, bien fermée, de braise de boulanger, à quantité suffisante, et qui ne coûte rien. On ne l'a point renouvellée.

Au bout de quatre heures la viande a été suffisamment cuite pour être mangée.

On l'a distribuée ensuite à des gens attachés au service de la marine, à qui ce léger secours a fait plaisir.

Le consommé a été réduit en évaporation, et a rendu trente pintes de suc de viande, qui, en y ajoutant trois pintes d'eau sur une pinte de suc de viande, donne un très-bon bouillon, que l'on peut étendre jusqu'à quatre pintes d'eau pour les malades, auxquels on ne doit pas donner de trop fort bouillon.

Pour le dépouiller de sa graisse, on a pris un entonnoir de vingt-six pouces de hauteur et de neuf pouces de diamètre; on l'a rempli de bouillon; un ouvrier fermoit le bas de l'entonnoir avec le *digitus* de la main gauche, et le soutenoit de la main droite.

Lorsqu'on a jugé que toute la graisse étoit remontée, par sa légéreté naturelle, au haut de l'entonnoir, l'ouvrier a retiré le *digitus*; le bouillon a coulé dans un autre vase; et à l'instant qu'on a vu paroître la graisse, l'ouvrier a refermé le bas de l'entonnoir avec le *digitus*, et on a fait couler toute la graisse dans un autre vase.

On a laissé déposer le consommé, toujours chaud, dans un grand vase; on l'a versé par inclination dans les bouteilles, depuis un huitième jusqu'à une pinte.

On a mis la graisse en fusion, et on en a mis ce qu'il falloit sur chaque bouteille, pour donner au bouillon le perlé et la nourriture convenables, soit pour les malades, soit pour les tables des équipages.

On a fermé hermétiquement chaque bouteille avec un peu d'huile, et on les a ensuite bien bouchées.

Les trente pintes du consommé, avec l'addition de l'eau, forment deux cents quarante bouillons de chopine chaque.

Dépense.

L'animal a coûté en numéraire	36 l.	» s.
On a évalué la peau et la graisse restées à	7	»
Reste	29	»
Légumes	5	10
Pieds de bœuf	»	12
Accommodage des tripes	1	10
Sucre pour le caramel, estimé	»	3

D'autre part	36 l. 15 s.
Poivre et girofle, au plus	1 10
Feu, rien	» »
TOTAL de la dépense	38 5

Ainsi, les deux cents quarante bouillons reviennent à environ 3 sous chacun; la tablette corruptible, au contraire, revient à 1 liv. 10 sous.

Certifié véritable : LEROUGE, inspecteur des boissons de la marine; CHARDON, directeur des vivres.

On ne donne ce détail imprimé que pour mettre tous les ports de la république française en état d'opérer avec succès et sans beaucoup de frais.

On ne compte point les bouteilles, parce qu'elles peuvent servir au même usage ou à d'autres.

On n'a employé ni volaille, ni veau, ni mouton; car on ne trouve pas toujours ces viandes où l'on veut. C'est par cette raison qu'on a fait cette expérience avec une vache seulement.

Elle seroit encore meilleure avec un bœuf. S'il pesoit quatre cents, on auroit quatre cents bouillons et plus; car, l'un portant l'autre, on estime que chaque livre de viande doit produire un bon consommé tonique.

Comme mon compte rendu au ministre de la marine doit être considéré comme un journal exact de mes voyages dans les grands ports et ports secondaires de la république française, suivant que l'a demandé le ministre par sa lettre du 19 ventose, afin qu'on puisse, au besoin, recourir à mes instructions, pour opérer d'après mes procédés, il convient que je dise aussi quelque chose des contradictions que j'ai essuyées dans différens ports.

A Brest, j'ai été contrarié, pendant cinq mois de séjour, par les gens de l'art; et, comme me l'a fort bien dit le citoyen Legendre, député à l'assemblée constituante, et, depuis, président du tribunal de cassation, nous aurions été guillotinés tous les deux, si nous eussions resté à Brest, ainsi que l'ont été plusieurs de nos amis. Mon rappel à Paris me l'a fait échapper.

Les pharmaciens sur-tout portoient souvent des plaintes contre moi, soit à l'ordonnateur, soit à la municipalité; mais on leur répondoit que, tant que je ne ferois que du bien, on ne pourroit avoir égard à leurs représentations.

La longue liste de mes succès les choquoit. A la fin étoit ce qui suit :

Nous soussignés, certifions avoir, par nous-mêmes, connoissance de l'efficacité des eaux minérales anti-scorbutiques, distribuées en cette ville par le citoyen *Lerouge*.

A Brest, le premier mars 1793, deuxième année de la république française.

Signé Redon, ordonnateur civil; Durand, directeur des vivres; Douesnelle, trésorier des vivres; Turot, officier-municipal.

Que peut-on de plus fort et de plus concluant en faveur de mes procédés?

A Nantes, une cabale, suscitée par le citoyen Tagot, vinaigrier de la marine, a voulu me faire jetter dans un four chaud de boulangerie.

Cet homme étoit fâché de voir que je restaurois des vins altérés, qu'il auroit voulu tourner à vinaigre. Il disoit, hautement, qu'après la restauration de ce vin, il n'auroit seulement pas voulu en faire du vinaigre. Il défendoit à ses garçons d'en boire. Ce vin a cependant été entièrement consommé; et le principal objet de ma mission, à Nantes, étoit la restauration des vins, ainsi que le porte la lettre du ministre.

J'en ai fait passer six cents barriques à la distillation, et cela a produit d'excellente eau-de-vie, comme celle de Coignac, par la manière dont je l'ai fait distiller.

J'ai été insulté pendant trois jours, traité d'empoisonneur. Cela auroit été plus loin, si le chef des vivres (le citoyen Payen) n'y eût mis ordre.

Son procès-verbal fait mention des services que j'ai rendus en ce port.

J'ai écrit une longue lettre à l'administration, à ce sujet. Le citoyen Evin, agent maritime, en a envoyé copie au ministre.

A Lorient, je n'ai pas été moins contrarié. Le médecin Fournier, le citoyen Chedeville, apothicaire du port, ne me voyoient pas d'un bon œil réduire à peu de chose la fourniture des drogueries, et à rien les tablettes à bouillon, par mes consommés toniques.

Aussi le médecin vint chez le citoyen Chardon, directeur des vivres, le lendemain de l'assemblée; et, comme je me trouvois là, il attendit que je fusse sorti pour demander au citoyen Chardon une bouteille de ce consommé, qu'il

prétendoit, disoit-il, décomposer, et y trouver quelque chose de contraire à la santé.

Il faut croire qu'il n'y a rien trouvé de contraire à la santé, ou qu'il n'a pu réussir dans son analyse, car le citoyen Chardon n'en a plus entendu parler.

Si ce médecin avoit été animé du même zèle que moi, il m'auroit demandé directement, et de bonne-foi, ce consommé; je lui aurois évité la peine de son opération, en lui communiquant mes procédés.

D'autres, de son parti, m'ont dit, en plaisantant, que mes eaux anti-scorbutiques étoient donc bonnes pour toutes sortes de maladies. J'ai, modestement, répondu que j'en exceptois la pulmonie et les maladies de poitrine, auxquelles les eaux acidulées sont contraires.

J'ai dit que l'eau étoit le meilleur de tous les digestifs. Dumoulin a dit, en mourant, qu'il laissoit après lui deux grands médecins, la Diète et l'Eau.

Ce fluide, composé avec l'acide concentré, purifie le sang; il le met en circulation. Or, cette eau acidulée prévient les maladies en général.

Pauvres gens! vous croyez que, pour vivre long-temps en bonne santé, il vous faut des médecins, des apothicaires? Vous êtes dans l'erreur. Tronchain l'a tant dit aux femmes à vapeurs et à maladies de nerfs, de nouvelle invention dans les villes, et qu'on ne connoît point dans les campagnes.

Enfin, j'ai essuyé à Lorient une autre mortification.

Ce Lafontaine-Gougeard, dont il est parlé dans le procès-verbal, a un fils qui s'est présenté à l'assemblée, et m'y a reproché que, il y a environ quinze ans, j'avois dû à son père 800 livres, que je n'ai payées que *par contrainte*. Le fait étoit vrai; mais il n'a pas ajouté que cette *contrainte* étoit de convention pour la reporter aux fermiers de Bretagne, qui étoient mes débiteurs de beaucoup plus grandes sommes, à cette époque, comme toute la Bretagne le sait.

Il s'avisa aussi de me dire la même bêtise que l'évêque de Tréguier, dont je parle dans mon compte rendu. J'y renvoie le lecteur.

Les chefs qui avoient convoqué l'assemblée furent obligés d'imposer silence à ce jeune homme.

Plusieurs personnes de la ville, instruites de son inconséquence, me dirent que, si j'avois été instruit, je lui aurois moi-même reproché, avec le public, qu'il avoit terni la bonne réputation dont son père jouissoit depuis trente ans, pour l'avoir induit à rembourser, avec du papier de

nulle valeur, des sommes considérables, que de bonnes gens avoient placées dans son commerce, en écus, lequel remboursement les a ruinés et réduits au désespoir. Toute la ville de Lorient a connoissance de ce fait. Je n'en impose pas.

Quand on paie ainsi ses dettes, on ne doit pas reprocher à un autre d'avoir payé 800 livres par *contrainte*, il y a quinze ans.

Cette épisode est de mon journal, dans lequel je dois tout dire.

Je ne laisserai pas ignorer que les ordonnateurs et les chefs (par un esprit bien contraire) se sont prêtés, jusqu'ici, à tout ce qui pouvoit contribuer à me mettre à portée de bien opérer pour le service de la marine de la république française, et m'ont aussi accordé tout ce qui pouvoit m'être personnellement nécessaire. C'est un hommage que je dois à la vérité.

A LORIENT, de l'Imprimerie de veuve BAUDOIN, rue du Port, n.° 6.

SUITE

DE MON JOURNAL.

PARTANT de l'Orient, le 12 vendemiaire, je me suis rendu au port de Vannes, de-là à Port-Malo; puis en repassant par Nantes, j'ai été à celui de la Rochelle.

J'ai laissé dans ces Ports secondaires, des exemplaires de mes journaux, des pese-vins & de liqueurs, avec toutes les instructions verbales, qui pouvoient tendre au bien du service de la Marine de la République.

En passant à Rennes, j'ai eu une très-longue conversation avec le général Hoche & le général Hédouville, relativement au bien du service des armées de terre,

& particuliérement pour ce qui concerne la cruelle épidémie qui a désolé cette contrée.

Les moyens que j'ai indiqué, pour en arrêter le cours à Rennes, & quelques lieux circonvoisins, ont eu le même succès qu'en 1794, dans les contrées du Poitou, la Guyenne & la Saintonge. Aucuns de ceux qui ont fait usage de ces moyens, simples & peu dispendieux, à ces deux époques, n'ont péri.

Un seul particulier d'Angoulême, le citoyen Bauchaînes, jeune, a consommé plus de 600 bouteilles d'Eau anti-scorbutique, que je lui ai fait parvenir de Paris, & l'épidémie a cessé partout où il a fait distribuer ces Eaux. Il en est arrivé de même en Guyenne & en Saintonge, & il en a été rapporté des procès-verbaux.

J'ai envoyé à l'administration centrale, ceux que j'aî fait rédiger par les chefs, à Vannes, Port-Malo & la Rochelle.

Je ne les soumets point à l'impression, parce qu'ils ne présentent rien d'utile à l'instruction des autres ports de la République.

En conformité d'une lettre d'avis de l'administration centrale, & par suite de ma mission, je suis arrivé à Rochefort, le 7 brumaire.

L'Ordonnateur & le Directeur des vivres, après avoir pris lecture de mes journaux & m'avoir entendu, ont demandé que j'en vinsse aux expériences.

La premiere a été sur les consommés toniques.

Le 12 brumaire, an 5.e, on a converti en consommé tonique, en présence d'une commission, un bœuf entier, avec le sang, la tête, les pieds, les intestins, le tout pesoit 846 livres; il en a résulté 598 consommés toniques, faisant 598 bouillons de chopine chaque, en ajoutant trois parties d'eau à une partie de consommé. De cette maniere, l'opération finie, on a trouvé le bouillon

très-bon. On l'a comparé à celui composé avec une tablette à bouillon, laquelle ne produit qu'un demi-septier de bouillon, ou 8 onces, mesure de Paris, au lieu que le consommé produit deux demi-septiers, même mesure ou seize onces, ce qui rend l'opération du bouillon tonique, doublement avantageuse, sous cet aspect, puisque, par comparaison de mesure, le bœuf à produit 1196 bouillons.

Quant à la comparaison pour la qualité, on a reconnu que le bouillon tablette étoit amer & simplement âcre sans aucun bon goût de bouillon.

Au lieu que le bouillon tonique a été reconnu pour avoir un bon goût de bouillon. L'opération a été répétée en présence des dames de l'hôpital.

Quant à la dépense pour les tablettes, elle est énorme en ce port, comme ailleurs, & celle occasionnée par le consommé tonique, n'est presque rien.

Au rapport du citoyen Chicot, chargé de la partie des vivres boucheries, qui a travaillé en chef à Angoulême & à Rochefort, à la fabrication des tablettes, a déclaré que cette opération dispendieuse, avoit occasionné, par la vapeur du charbon, des maladies cruelles & la mort même, à des ouvriers qui tomboient roides sur les fourneaux. Les mittes, l'humidité & le moisi ont été les motifs qui ont déterminé l'Ordonnateur Redon, à les supprimer au port de Brest, lors de mon opération en ce port, en 1793, & à la même époque, elles l'ont été aussi au port de Rochefort & dans tous les autres.

Dans le même tems le général Lelarge, étoit président de la commission nommée par le commandant d'armes, à Brest; les consommés furent fabriqués sous ses yeux & ceux des commissaires militaires & civils. Après la fabrication ils furent enfermés chez lui, sans bouchons, sans huile dessus, dans le lieu le plus hu-

mide de sa maison, & pour cause, la clef du lieu me fut remise. Quinze jours après on en fit l'épreuve, & les bouillons se trouverent aussi bons qu'au jour de la fabrication.

Ce général, commandant en ce port de Rochefort, a déclaré en présence de l'Ordonnateur, du Directeur Brun, & autres, que huit mois après, on avoit fait nouvel essai de ces bouillons consommés, & qu'ils avoient été trouvés aussi bons que le premier jour. Le général Galbot & plusieurs capitaines de vaisseaux, qui en avoient à leur bord, au voyage de Saint-Domingue, ont fait la même déclaration, & ces déclarations ont été individuellement signées.

Le contre-amiral Richery, arrivé dans la rade de ce port, le 15 de ce mois, demandant des rafraîchissemens pour son escadre, & particuliérement pour les malades; on a fait emballer dans une seule caisse, en bouteilles & demi-bouteilles, de quoi faire 405 bouteilles,

de demi-bouteilles ou 16 onces, c'est ce qui revient à 810 bouteilles de tablettes, de 8 onces; il en a été rapporté acte de départ le 16 brumaire courant, & on en saura le résultat après la consommation de ces bouillons, dont le succès n'est pas douteux, & anéantit absolument la fabrication des tablettes, dont Menier, l'inventeur, a reçu du gouvernement de grandes récompenses.

Le citoyen Larose, journalier, a executé, en chef, l'opération des consommés; il est très-capable d'en suivre, lui seul, l'exécution avec le même succès.

Je l'ai instruit de maniere que ma présence n'est plus nécessaire en ce port, pour cet objet important; il s'en acquitera bien sous la surveillance d'un chef, ou d'un homme de l'art, pour les tablettes purgatives & pectorales.

Il a été tiré du bœuf, dont est question, huit tranches de cuisse sans os & dégraissées; je les ai fait suspendre dans une étuve ci-devant destinée au

dessé hement des tablettes, par le moyen d'un feu de braise, presqu'en cendre, elles n'ont pu parvenir à un état de sécheresse capable de les conserver au moins six mois à terre, & pour le moins un mois en mer.

L'opération ayant duré cinq jours, la viande est tombée dans un état de putréfaction.

Par le même procédé, ayant pris neuf livres de bœuf en deux filets, que j'ai payé de mes deniers, je les ai fait mettre dans mon auberge, en état de sécheresse. Au bout de deux jours, cette viande fut trouvée bonne & capable d'être conservée; je l'ai fait voir à l'ordonnateur & au citoyen Brun, qui l'ont goûtée.

Il résulte de-là que l'opération est bonne, pourvu que le desséchement se puisse faire très-promptement; c'est-à-dire en deux jours. J'en ai donné le procédé, & j'ai déposé une portion de cette viande entre les mains du directeur Brun.

Observations particulieres relatives à la conversion d'un bœuf en consommé tonique.

1.° J'ai employé tout l'animal, par esprit d'économie.

2.° La tête, les pieds, les intestins, pesoient 91 livres; on conçoit aisément que 91 livres de bonnes tranches de bœuf, auroient produit plus de suc.

3.° Je n'ai pas porté la cuisson, ni la décomposition de ce bœuf, au point de le réduire en bouillie; les principes d'humanité m'ont déterminé à ne le faire cuire que jusqu'au point où on pouvoit en tirer parti, pour la nourriture des hommes, ce qui a fait grand plaisir aux familles d'ouvriers de la Marine, auxquels il a été distribué.

4.° Si j'avois soumis ce bœuf à la presse, j'en aurois tiré au moins dix pintes de substance, ce qui auroit fait 80 consommés de plus, à une chopine, ou 160 bouillons, à l'égal des tablettes; j'ai

donc cru devoir faire ce sacrifice à l'humanité indigente.

5.° Dans cette opération, j'ai consulté le bien en général, & je me suis persuadé que l'administration centrale, le ministre de la marine ne trouveroient pas mauvais cet acte de bienfaisance de ma part, qui n'a point été désapprouvé par l'Ordonnateur & le chef des vivres de ce port.

Seconde observation.

J'ai soumis au desséchement, dans une étuve à tablettes, huit morceaux de ce même bœuf; le desséchement qui devoit se faire en deux jours, n'a pu s'opérer en cinq. Ce délai a contribué à rendre l'opération nulle.

Elle s'est trouvée bonne, sur un filet de bœuf, qui a été desséché, comme on l'a dit, en deux jours, ainsi que je l'ai fait voir au chef des vivres & à tous ceux qui ont voulu en goûter. Les huit morceaux de bœuf n'ont pas été perdus

pour cela, ils ont été distribués à des individus qui les ont salés, & en ont continué le desséchement dans les cheminées, & ils en ont fait, ce que l'on nomme du bœuf fumé, comme en Irlande.

Troisieme observation.

Outre les 598 consommés toniques, qu'on a tiré du bœuf, il est encore sorti par la filtration des matieres grossieres, deux pintes un quart de consommé tonique. Comme la commission avoit arrêté son compte sur le pied de 598 consommés, j'ai disposé de ce dernier résultat de mon opération; je l'ai mis en dissipation de moitié par l'action du feu; il m'est resté une pinte un huit de suc de viande.

C'est ce huitieme de suc qui a été porté à l'hôpital, avec lequel on a fait l'opération détaillée, à la page 56, en présence de trente personnes.

La pinte restante a été mise en deux demi-bouteilles, l'une a été remise au Contre-Amiral Richery, l'autre au Commandant des armes, pour servir de preuve que l'on peut réduire le consommé tonique à un sur huit mesures d'eau, comme on l'a fait à l'hôpital.

Je dis plus, & je pose en fait qu'on peut porter l'opération à un sur quinze mesures d'eau, ce qui nous rapprochera du desséchement des tablettes, avec l'agrément d'avoir tout le suc des animaux & leurs substances graisseuses, qui ne peuvent se rencontrer dans la tablette, quelque bonne qu'on puisse la faire. On sait que dans leur composition, on n'employoit que de bonnes volailles, veaux, bœuf & mouton, point de légumes; j'en ai fait de même à Brest & autres ports. Mais en me bornant à un bœuf, j'ai démontré que dans les lieux où on ne trouve qu'un bœuf, une vache, on peut s'y procurer, en peu d'heures, des consommés délicieux, qui ne coûtent presque rien.

Je conviens que mon opération ne se concilie point avec l'intérêt de ceux qui, avec des volailles, faisoient des tablettes. On sait que tous les abattis se vendoient au profit des faiseurs. Quant à mon opération, loin de rejetter les abattis, je les consomme, jusqu'au sang de l'animal, dont la lymphe est une substance précieuse, ainsi que le mou, le cœur, le foie, les rognons, qui font d'excellens cousommés.

J'ai été ridiculisé lorsqu'on a vu que j'employois le ventre, les pieds, la tête pleine de sang; on regardoit l'opération comme nulle & onéreuse à la République. Je me suis borné à dire que je priois qu'on attendit au cinquieme acte, avant de siffler la piece, & en effet l'avis du docteur Bobe-Moreau, a fait taire les sifflets. Cependant les partisans des tablettes à bouillons, font cette objection, & disent: lorsque, dans certains ports, on n'aura besoin que d'un bouillon, il faudra donc sacrifier une bouteille de pinte, pour avoir

un seul bouillon, & le reste se gâtera? Je réponds à cela : 1.° Que le bouillon ne se gâtera pas ; 2.° Qu'il est hors de vraisemblance qu'un malade n'ait besoin que d'un seul bouillon ; 3.° Que dans un équipage, il est bien rare aussi qu'il n'y ait qu'un seul malade à bord ; 4.° Qu'on prendra des bouteilles d'un huit, d'un quart, d'une demi & d'une pinte, en caisses, divisées en quatre cases.

Enfin, après avoir poussé les partisans des tablettes, (absolument nulles,) (1) jusques dans les derniers retranchemens, & les avoir mis *ad metam non loqui*, ils se relevent encore, & disent : mais vos consommés se garderont-ils ? Je leur réponds qu'ils se sont gardés en prenant les précautions indiquées dans mes procédés ; & je leur oppose la déclaration du général Lelarge, celle du contre-amiral Richery, les témoignages, non suspects, du général Galbot, & nombre de capitaines.

(1) A moins qu'on ne les fasse parfaitement bonnes, comme je le dirai par la suite de mon journal.

Supposons que nous n'ayons à cet égard aucuns témoignages ; je leurs oppose le témoignage du bon sens, de la raison, & des causes physiques ; & je dis que si je réduis, par mes procédés, à un huitieme, neuvieme ou dixieme, une pinte de consommé, comme je l'ai fait, si le huitieme ou dixieme contient la portion de sel, poivre, gérofle, qui appartient à huit portions, comment se pourra-t-il faire qu'étant contenus dans un vase hermétiquement fermé, ces consommés vienent à se corrompre plutôt que la tablette soumise aux impressions de l'air? croire cette corruption, c'est supposer que le vers se mettra dans du sel marin, puisqu'il y aura huit à dix portions de sel dans une portion de consommé.

Enfin, s'il le faut, je produirai cent & mille certificats, qui attesteront que les tablettes à bouillon, faites comme je les ai vu dans les ports, ne valent absolument rien, & qu'on en a mis jusqu'à deux dans un demi-septier d'eau, sans

avoir rien produit de bon, d'agréable & de gras, comme le consommé tonique, qui se garde par la raison inverse qui est la cause de la destruction totale des tablettes, je veux dire le sel.

Je suis forcé d'entrer dans tous ces minutieux détails, pour répondre, une derniere fois, à tous ceux qui ont soutenu ou qui soutiendront le mérite des tablettes, en dépit du bon sens, de la raison & l'expérience.

Expérience renouvellée.

Le 18 brumaire, il a été présenté, à l'hôpital, une tablette de bouillon & une bouteille de poisson, faisant huitieme de la pinte de Paris ou 4 onces, contenant un consommé tonique.

On a fait dissoudre la tablette dans deux poissons d'eau bouillante, faisant huit onces, ce qui a produit un demi-septier de bouillon, mesure de Paris, de 8 onces; on a aussi fait dégourdir à l'eau chaude, le consommé de 4 onces,

on

on l'a versé dans une soupiere, on y a ajouté sept poissons d'eau chaude, faisant 28 onces, ce qui a formé pinte de bouillon, mesure de Paris, de 32 onces. Les dames de l'hôpital & tous ceux qui étoient présens aux procédés ci-dessus détaillés, ont goûté le bouillon de tablette & celui de consommé tonique ; on a généralement reconnu que le dernier étoit préférable, à tous égards, au premier ; qu'il étoit beaucoup plus nourrissant que celui des tablettes.

Sur la demande qui a été faite par le contre-amiral Richery, de sept caisse de consommés toniques, pour les sept vaisseaux qui composent sa division, & une particuliere pour lui, dont il a payé les frais ; l'Ordonnateur en a autorisé la fabrication, & comme le contre-amiral a désiré qu'on portat ces consommés toniques, au degré de force, conforme à l'échantillon que je lui ai remis, & un pareil au Commandant des armes,

il a été procédé à cette nouvelle opération, de la maniere suivante :

On a pris quatre cuisses de bœuf, les pieds, la fressure, les rognons. Le tout pesoit 598 livres ; j'étois d'avis qu'on mit le ventre d'un bœuf ; on ne l'a pas fait, parce qu'on n'a pas cru la chose nécessaire & même contraire à la bonté du procédé, le tout contre mon avis, parce que les intestins du bœuf, sont un excellant mucilage, pour rendre le consommé en gelée, comme dans la premiere opération ; aussi, quoique celle-ci ait été faite de maniere à porter le consommé d'un pour huit, neuf & dix mesures d'eau, suivant l'avis des officiers de santé, il s'est trouvé que ces nouveaux consommés ne se sont pas tournés en gelée, mais comme il sont couverts de graisse & d'huile, ils n'en produiront pas moins un bon effet ; on a fait consommer à part les légumes,

& on a mêlé le suc, à la fin de l'opération, ainsi que les épices (1).

Lorsque la demande en fut faite à l'Ordonnateur, un de ses amis nous dit que dans un voyage de trois ans, il avoit fait usage des tablettes à bouillon, & qu'elles s'étoient trouvées aussi bonnes au retour qu'au départ, & que s'il étoit possible de s'en procurer de semblables, la chose seroit plus commode au transport que les bouteilles de consommé.

J'ai répondu que cela étoit possible, & le lendemain j'ai donné le procédé qui suit :

---

(1) Les viandes peſoient. . . . . 598 livres.
Les légumes. 65
Le ſel. 13
180 pintes d'eau. 360

TOTAL. 1036

Le tout a produit environ 3000 bouillons, d'un pour neuf mesures d'eau.

L'opération a rendu environ 700 livres d'air fixe, & le consommé à-peu-près 336 livres de poids.

Maniere de faire les tablettes à bouillon, & pouvoir les conserver plusieurs années, sans s'altérer en aucune manière, ainsi que le consommé tonique.

Prenez les trains de derriere du bœuf, du veaux, du mouton, des pieds de veaux, le ventre du veau, bien nettoyé, des volailles aussi, si vous le voulez, même des legumes cuites séparément, & des aromates, comme poivre, gérofle & canelle; faites cuire ces viandes dans une quantité suffisante d'eau; écumez-les autant que se peut; passez le bouillon à la presse; faites recuire les viandes de nouveau avec de l'eau suffisante, passez-le de nouveau à la presse; mêlez ce second bouillon au premier; versez le tout dans l'entonnoir pour en séparer le bouillon de la graisse, comme je l'ai fait faire, ou bien laissez refroidir le bouillon, enlevez-en le gâteau de graisse avec l'écumoire, & faites qu'il

n'en reste point, deussiez-vous passer votre bouillon par un blanchet ; faites-le rechauffer, & mêlez-le avec le suc des légumes ; colez le tout avec le blanc d'œuf ou la cole de poisson ; repassez au blanchet ou à la chausse d'Hypocrate, en lieux bien chauds, comme chambres à étuve ou près du feu ; faites ensuite évaporer votre bouillon au bain marie, jusqu'à grande siccité, comme une pâte très-épaisse.

En l'état que dit est, étendez la matiere sur une pierre bien unie ou un marbre, vous la couperez par tablettes de forme ronde, quarrée, comme il vous plaira ; ensuite, vous acheverez de mettre vos tablettes en parfait état de siccité, soit au bain marie, soit à l'étuve, de maniere qu'elles soient parfaitement séches & friables.

L'opération faite, vous renfermerez vos tablettes dans des vases de verre, bien fermés avec du liege & du parchemin ou de la vessie d'un animal quelconque.

De cette façon, vous conserverez vos tablettes, plusieurs années, sans s'altérer.

J'observe cependant que cela ne vaudra pas le consommé tonique, parce que vous y trouvez les mêmes principes & l'agrément de la partie graisseuse des animaux qui ont été employés pour composer la tablette ou le consommé.

Il ne faut point mettre de sel dans les tablettes, parce qu'il attire l'humidité de l'air. On sale le bouillon en faisant dissoudre la tablette, en raison du besoin du malade ou du goût du consommateur.

On peut de cette maniere faire les tablettes purgatives, pectorales, &c.

Certificat du cit. PAPIN, *Pharmacien.*

Ayant pris connoissance du procédé ci-dessus, je suis d'avis qu'il est possible de parvenir à faire d'excellentes tablettes, en soignant l'opération comme il convient; sans la précaution nécessaire, ont peut manquer l'opération.

PAPIN.

Il y a des gens qui font des tablettes à bouillon avec la gelée de corne de cerf & la gomme arabique du Sénégal ; quoique ces deux substances soient nutritives, il s'en faut de beaucoup qu'elles ayent le même mérite, la même vertu & substance que les tablettes & les consommés toniques.

SUBSISTANCES,

Extrait de la lettre, n.° 3154, du Ministre de la marine et des colonies, en date du 12 ventose, an 4 de la République,

Au citoyen LEROUGE, Chymiste, rue Honoré-chevalier, n.° 923.

J'ai tout lieu de présumer que vos procédés ne pourront pas être concentrés dans la seule administration de la marine, & qu'ils seroient également appliqués à tous les divers services des subsistances de la République.

Signé TRUGUET.

Extrait de la lettre des administrations des vivres de la marine, en date du 25 ventose, an 4.e

Au citoyen LEROUGE, à Paris.

Vous voudrez bien, citoyen, vous rendre sans délai, à Nantes, où vous êtes attendu pour l'examen & la bonification des vins, &c.

Vous aurez soin, avant votre départ, d'y laisser toutes les instructions, ainsi que les instrumens propres à l'emploi de vos procédés. *Signé* DESLOGES, DUPARCQ, ANTOINE DOUESNEL, CORNUAUX.

Extrait de la lettre du 18 prairial, an 4.e, de l'administration des vivres de la marine,

Au citoyen LEROUGE, à Nantes.

D'après ce que nous a mandé le citoyen Payen, nous voyons que votre départ pour Brest est aussi prochain que nous le desirons.

Nous autorisons ce Chef à faire l'achat de l'alambic dont vous nous avez entretenu

Le Ministre de la marine nous a renvoyé votre lettre concernant les Eaux. Il étoit inutile de mettre en avant le citoyen Payen, puisque cet objet est du ressort des Ordonnateurs ou des Commissaires de la marine.

Extrait de la lettre, N.° 1784, *du 12 pluviose an 4.*, *du Ministre de la guerre*,

Au citoyen LEROUGE, rue Honoré-chevalier, n.° 923, près le palais du Directoire exécutif.

Je viens d'engager & d'autoriser les administrations des vivres à profiter de votre proposition, s'ils croient tirer de vos procédés une utilité réelle.

Signé AUBERT-DUBAYET.

En conséquence de cette lettre, l'administration des vivres de terre m'a

mandé de me concilier avec le citoyen Henry, Inspecteur des vivres de terre, Chaussée-d'Antin, qui avoit reçu même lettre que moi.

Nous nous sommes expliqués & bien entendus ce citoyen & moi. Nous avons parlé un langage commun. Cet Inspecteur est un homme très-instruit.

Il a mandé à l'administration qu'il approuvoit tous mes procédés, pour la conservation des denrées de premiere nécessité, pour le service de terre comme pour celui de mer; mais qu'il falloit que je fisse, par moi-même, l'application de ces mêmes principes dans les villes de siege, ou aux armées & lieux d'approvisionnemens.

En conséquence, le Ministre de la guerre a chargé le citoyen Marchand, chef de la premiere division du ministere de la guerre, de m'écrire la lettre n.° 2377, du 24 ventose an 4.°, dont voici l'extrait.

Le Ministre a pensé que l'utilité de votre procédé, ayant été reconnu pour les approvisionnemens de la marine, son application ne pouvoit également présenter que des avantages pour les denrées emmagasinées dans les villes de siege.

Comme les magasins militaires, que vous visiterez par vous-même, sont en très-petit nombre, & que l'application de votre procédé seroit également avantageux dans tous les autres, le Ministre vous invite à le lui faire connoître, afin qu'il puisse le communiquer à tous les préposés, pour en faire l'usage convenable.

Signé MARCHAND.

En conformité de ces différentes lettres, à mesure que j'ai fait inprimer mes jour nux, j'en ai envoyé des exemplaires au Ministre de la guerre, comme à celui de la marine, aux administrateurs, à tous les Ordonnateurs, Agens &

Directeurs des vivres de la marine, dans les grands ports & ports sécondaires ; ce qui ne peut se faire que par la voie de l'impression, afin de remplir complétement l'intention du Ministre de la marine, & celle de celui de la guerre.

Les différentes lettres que j'ai reçu de leurs prédécesseurs, depuis 1790, sont dans les mêmes principes.

Tous ces détails sont pour répondre à ceux qui m'ont dit qu'on auroit pu se dispenser de soumettre à l'impression, ces journaux, & qu'il auroit suffi de les concentrer dans le seul service de l'administration générale des vivres de la marine, à Paris.

Inspection des Boissons.

Il n'y a presque rien à Rochefort. Le peu que j'ai vu, & ce que m'a dit celui qui est chargé de cette partie, la gouverne suivant les bons principes.

Il avoit quarante bariques de vin de Bordeaux destinées pour Bengale. Ces

vins n'étoient qu'à cinq dégrés de spirituosité.

J'ai conseillé qu'on les portat à 7 ou 8 dégrés, en y introduisant deux pintes d'esprit rectifié, par chaque barique, sans quoi elles n'auroient pas soutenu le voyage, ce qui a été adopté par le Chef; mais l'arrivée du Contre-amiral Richery, a fait changer la destination de ces vins, que l'on a embarqué sur son escadre, qu'on ne croit pas destinée pour un voyage de long cours.

EAU-DE-VIE.

Il y en a jusqu'à 22 dégrés.

On m'a fait goûter une partie de 800 veltes de rac, qu'on disoit ne rien donner au pese-liqueur du pays, qui, selon moi, ne signifie rien. J'ai soumis ce rac au pese-liqueur de Réaumur; il a trouvé 17 dégrés. J'ai mis en distillation 14 pintes de ce rac; il a rendu 7 pintes esprit, à 27 dégrés, mêlé avec 7 pintes d'eau, il est revenu à son 1.er dégré. Le

goût du rac étoit à-peu-près le même ; ce goût n'est point désagréable, quoiqu'on en dise. On le mêle avec autant d'eau-de-vie, & l'opération, par moitié, produira 1600 veltes d'eau-de-vie, preuve de Hollande, attendu que 22 dégrés de l'eau-de-vie dont j'ai parlé, mêlés avec le rac à 17 dégrés, reviendra à 18 dégrés & demi, & 19 pleins dans les chaleurs. Nous en avons fait l'essai avec le vrai pese-liqueur de Réaumur, & son thermométre, présence du Directeur, à l'hôpital, où le rac a été distillé.

VINAIGRES.

Ils sont noirs & foibles. J'en ai soumis à la distillation 24 pintes, puis à la concentration à la glace, cela a produit un bon effet ; & prouve qu'en concentrant à la glace une piece de vinaigre qui, réduite à moitié, peut fortifier vingt pieces de vinaigre foible.

HUILE D'OLIVE.

Quoique ce liquide ne soit point une boisson, j'ai reconnu qu'une bouteille

d'huile mise sous mes yeux, avoit environ un quart de matiere bourbeuse, &c.

Cela m'a déterminé à indiquer la maniere de rectifier les huiles.

La chose est la plus facile, la plus simple du monde, & nullement dispendieuse. On peut, par ce moyen, faire passer assez promptement, une piece d'huile pleine, dans une autre vuide, au moyen du cylindre dont je propose l'usage.

Avec cet instrument, on pourra rectifier cent livres d'huile par vingt-quatre heures. Si la piece est de 500 livres, elle sera rectifiée en cinq jours, & moins, jusqu'à la lie, & devenir claire comme l'esprit-de-vin.

Étant ainsi dépouillée, elle sera moins susceptible de rancir & se corrompre.

Si elle a d'abord quelque penchant à la corruption, on introduira dans la piece, vingt pots, ou environ, d'eau de fontaine; en la fouettant pendant quelques minutes; l'eau étant précipitée, & ayant emporté avec elle au fond de la

piece, une portion des parties grossieres, & dépouillé, autant que faire se pourra, l'huile de son goût défectueux, alors, par le moyen d'un fausset à une des douvelles du dessous de la piece, on retirera les vingt pots d'eau, & on procédera de suite à la rectification de l'huile, par le moyen du cylindre.

Si cependant les pieces d'huile que l'on voudroit soumettre à ce procédé, devenoient d'elles-mêmes, claires & limpides, au bout de quelques jours de fraîcheur de cave, après leur arrivée dans les ports, alors on les soutireroit jusqu'au terme, comme des trois quarts, ou des sept huitiemes de la piece, & le reste seroit remis à déposer avec plusieurs autres fonds de pieces, dans une seule, dont on tireroit encore ce que l'on pourroit de clair, au bout d'un certain tems. L'opération définitive de la rectification, n'auroit lieu que pour ce qui resteroit de dépôt de plusieurs pieces, & le tout se trouveroit ainsi parfaite-

ment

ment clair, & moins susceptible de détérioration.

Par ce procédé de soutirage, on reconnoîtra ainsi la fraude que font souvent les voituriers, par eau & par terre, en introduisant de l'eau à la place de l'huile qu'ils tirent des pieces pendant le voyage.

Il faudroit, peu de jours après l'arrivée de ces huiles, procéder comme il est dit ci-dessus, afin d'en constater promptement le *deficit*.

Je suppose le cylindre être de six pieds, plus ou moins, un journalier en rempliroit deux fois le jour les entonnoirs, posés le long du cylindre; c'est-à-dire, le matin & le soir.

J'ai expérimenté que vingt-quatre entonnoirs peuvent rectifier 100 livres d'huile en vingt-quatre heures.

On pose le cylindre d'une barique sur l'autre, de sorte que le bout du cylindre entre dans la piece vuide, & on rem-

plit les entonnoirs à fur & à mesure de la rectification.

Si les papiers joseph deviennent trop chargés de matieres limoneuses, on les change, en faisant couler l'huile dans un vase, *ad hoc*, & en perçant le papier avec un petit bâton pointu.

On met par suite d'économie, les papiers dans un bassin, & à la fin, on les soumet à la presse; de cette maniere, il n'y a rien de perdu que le papier, qui est très-peu de chose.

Si un cylindre ne suffit pas, on en peut mettre deux, afin d'avoir vingt-quatre entonnoirs, ou plus.

Par ce procédé, on peut dépouiller tous les liquides de leurs substances grossieres, même les eaux bourbeuses.

On aura soin de mettre dans l'entonnoir de fer-blanc, un leger entonnoir d'osier, & on y posera ensuite celui de papier, afin de donner un passage libre aux liquides, par les pores du papier. Ce que l'on fait avec le cylindre, tout

particulier peut le faire avec un entonnoir de fer-blanc, & un de papier.

On peut aussi, si l'on veut, mettre au fond de l'entonnoir, du coton, ou une petite éponge fine.

Il est également possible de faire usage des chausses de drap, avec de grands entonnoirs à filtrer les liqueurs. La filtration au papier est toujours la plus certaine.

Aujourd'hui 22 frimaire, an 5.e, il m'a été remis, par le cit. *Laboulaye*, contrôleur de la marine, une expédition des journaux des commissaires nommés pour être présens aux différens procédés de mes opérations, relatives au bien du service de la marine et des armées de terre.

La commission étoit composée de gens de l'art, d'un représentant du chef des vivres, d'un inspecteur, sous-inspecteur, d'un contrôleur des vivres, d'un principal commis des vivres & de tous ceux à

qui il a plu d'être présens auxdites opérations.

Le journal didactique de l'emploi d'un bœuf de 846 livres, réduit en consommé d'un à quatre pour trois mesures d'eau, ajoutées à même mesure de consommé tonique, pour faire quatre bouillons de huit onces chaque, a donné matiere à composer un journal si long; qu'outre la dépense inutile qu'il occasionneroit, si je le soumettois à l'impression, le ministere, les administrations des vivres de mer & de terre, à la lecture desquels le mien doit être soumis, ainsi qu'à toute la République, (aux termes de la lettre du Ministre de la marine;) chacun diroit, après la lecture, que ce long & inutile détail est la montagne qui a enfanté une souris.

Parturient montes, nascetur ridiculus mus.

Pendant qu'il ne s'agissoit que de dire, on a frappé, *& procumbit humi bos.*

on l'a dépouillé ; on a fait tant de consommés qui, avec le tems, seront reconnus bons ou mauvais ; car, ni la commission, ni le public ; n'étoient pas compétans pour décider sur le mérite & le succès du procédé. On ne pouvoit que s'en rapporter aux déclarations des contre-amiraux Lelarge, Commandant des armes à Rochefort, & Richery, arrivé avec sa division au même port, qui, comme je l'ai dit, avoient, par eux-mêmes, preuve depuis plus de 4 ans, du mérite & de la conservation des consommés toniques, faits sous leurs yeux à Brest ; ces témoignages, non suspects, méritoient qu'on y eut une juste confiance. C'est précisément ce qui n'est point arrivé, puisqu'on a élevé toutes les défiances possibles à ce sujet, & que j'ai éprouvé toutes les contradictions que les défauts de lumieres & de confiance ont pu suggérer de la part de plusieurs membres de la commission, *je ne dis pas de tous.*

Cependant le succès ayant répondu à l'attente du Général Richery, à l'égard des 1194 bouillons qui lui furent envoyés sur sa demande, sachant que j'en étois l'inventeur, les officiers de santé de sa division, en ayant fait la distribution aux malades de l'escadre, le contre-amiral, avec lequel j'eus occasion de dîner chez le Commandant & chez l'Ordonnateur, me demanda si, avant le départ prochain de sa division, dont la destination n'étoit pas certaine, je ne pouvois pas lui procurer sept caisses de ces consommés toniques, pour ses cinq vaisseaux & deux frégates; & une caisse particuliere pour lui, dont il a offert de faire les frais, ce qu'il a effectué.

Je lui ai répondu qu'en formant sa demande à l'Ordonnateur, je ne doutois pas qu'il ne l'accueillit.

En conséquence sa demande fut conçue en ces termes:

Comme j'ai connoissance de la bonté & de la conservation des consommés toniques, faits, il y a quatre ans à Brest, ainsi que de ceux envoyés à mon arrivée, à ma division, je demande que l'Ordonnateur veuille bien permettre qu'on en fasse, le plutôt possible, sept caisses.

L'Ordonnateur ayant autorisé le chef des vivres, celui-ci a cru devoir prendre, pour cette nouvelle opération, les précautions utiles à la chose en elle-même, et aux opérations ultérieures, *en cas de succès.*

Il a jetté les yeux sur le cit. Chicot, principal commis aux vivres, qui, suivant qu'il l'a dit, avoit fait, en ce port, cinquante-quatre mille tablettes à bouillon, et cinq mille à Angoulême.

Le citoyen Brun ne pouvoit pas faire, parmi ses subordonnés, un meilleur choix ; le cit. Chicot étoit vraiment l'homme de la chose.

Je devois diriger l'opération, mais, malheureusement pour moi, nous ne pumes nous concilier, le cit. Chicot voulant agir contre les principes, comme il est établi dans mon écrit, page 62, signé Papin, pharmacien, connu par son mérite et ses connoissances.

Nous eumes, en présence de l'inspecteur, du sous-contrôleur des vivres, des ouvriers, des contestations qui le déterminerent à me déclarer qu'il abandonnoit l'opération, qu'il se retiroit dans son bureau, pour verbaliser contre moi.

Je ne m'en effrayai point, comme on doit penser. Je continuai mon opération.

Je fus très-étonné de revoir le cit. Chicot se présenter comme gardien de nuit.

Je me rendis sur le champ chez l'ordonnateur. Je le priai de me donner un homme sûr pour passer la nuit avec moi. Il me l'accorda.

Le cit. Chicot dormit la nuit entiere; mon gardien & un autre nommé avec le cit. Chicot, l'ont déclaré publiquement.

Je passai la même nuit sur une chaise. A minuit l'opération a fini ; j'ai fait fermer hermétiquement la marmite par les gardiens ; j'ai fait supprimer le feu. Le lendemain, on a mis les consommés en bouteilles. Cela a produit, suivant la commission, 2613 bouillons ; selon moi, environ 3000. Comme cette opération est aussi utile pour le service, que malheureuse pour moi, par les nouvelles contestations survenues, j'ai écrit sur le champ une lettre de plaintes à l'ordonnateur, laquelle je demandois qu'elle fut communiquée au cit. Brun.

Je me plaignois, dans cette lettre, à laquelle je me réfere au besoin, de paroles injurieuses.

L'ordonnateur, le chef des vivres, le cit. Laboulaye, contrôleur de la marine, réunis, en gens sages & prudens, m'engagerent à passer sur tout cela, puisqu'on les avoit assuré, d'avance, que l'opération étoit bonne. Je leur répondis que s'ils étoient contens, je devois l'être. Tout finit par-là.

Mais à la lecture du journal de cette opération, je vois que la froideur du style, est au plus fort dégré du thermométre de la raison; qu'il ne se présente à mon aspect, que comme une piece contraire à mes sentimens d'honneur & à mon juste amour propre; je crois devoir me permettre, pour ma justification, de soumettre mes observations aux lumieres des chefs de ce port, & au jugement du ministre.

Enfin, cejourd'hui, 24 frimaire, le citoyen Laboulaye, contrôleur de la marine, m'a remis le journal de la deuxieme opération, rélative à la demande du contre-amiral Richery.

Il annonce une fabrication de 2613 bouillons, revenant à 2 sous 4 deniers le bouillon, parce qu'on y comprend 122 livres 2 sous de bouteilles & bouchons, 20 livres 3 sous de bois & chandelle, 18 livres de journées d'ouvriers; ces deux derniers objets peuvent se réduire à 15 livres, au plus; dans la suite,

lorsqu'on aura les moyens suffisans pour opérer avec plus d'économie.

C'est moi qui ai demandé, au citoyen Jossand, sous-contrôleur des vivres, la veille de l'opération, que les légumes fussent mis à part, à se consommer dans une marmite, pour en concentrer le suc & le mêler, comme je l'ai fait à la fin de l'opération, avec les épices, au lieu que le citoyen Chicot vouloit mettre ce suc en dissipation avec celui de la viande, huit heures avant la fin de l'opération, & c'est ce qui a déterminé le citoyen Chicot à se retirer pour faire son procès-verbal.

Je n'ai pas été peu surpris de le voir revenir comme gardien de nuit; je ne devois pas m'y attendre, puisqu'il m'avoit abandonné l'opération.

Le citoyen Chicot fait dire au journal que le consommé a continué son ébullition pendant quelques heures après minuit. Il est seul à avancer ce fait, *testis unus, testis nullus*, nous sommes trois à dire le contraire.

Déclaration du citoyen LAROSE.

Je déclare en mon nom, comme chargé par l'Ordonnateur civil, de veiller pendant la nuit, l'opération du bouillon, avec mon camarade, que le citoyen Chicot s'est retiré sur les dix à onze heures au fonds de la chambre; qu'il y a dormi jusqu'environ cinq heures du matin, & n'a rien vu de l'opération, qui a fini a minuit; nous avons, mon camarade & moi, fermé la chaudiere & arrêté tout le cours du feu; il n'en est resté qu'un peu au bord de la cheminée, pour nous chauffer jusqu'au jour; l'évaporation a été entierement suprimée, ce que j'offre d'affirmer; ainsi que d'avoir été témoin de toutes les contradictions que le citoyen *Lerouge* a essuyé.

COILLAN, pour le cit. *Larose*.

Le premier journal déclare nulle l'opération sur le Rac; elle a coûté cinq ou six sous de bois, & elle étoit néces-

saire pour constater le poids de ce liquide, car si, par la distillation des 800 veltes, ont fut parvenu à avoir seulement 18 degrés, en coupant l'esprit, par moitié avec de l'eau; ce Rac dépouillé de sa couleur, auroit produit, par son mêlange, avec autant d'eau-de-vie, un très-bon effet.

Observations de deux membres de la commission, au sujet du consommé tonique.

L'Inspecteur des vivres dit : que si ces consommés avoient été faits avec plus de *soin, d'attention & de précision*, ils seroient préférables aux tablettes, avec l'espérance *qu'ils pourront se conserver*. Signé *PETIT*.

Le sous-contrôleur des vivres étant du même avis que le préopinant, ajoute cette phrase : en paroissant douter de la conservation des consommés, on me croiroit partisan des tablettes,

NON, mais le citoyen *Lerouge*, nous en ayant donné un à comparer avec une tablette, *qui s'est trouvé très-aigre*, nécessite mon observation.

Signé JOSSAND, l'aîné.

Le cit. Jossand ne se doute pas qu'il fait-là une phrase amphibologique, car, à-coup-sûr, il a voulu dire que ce n'étoit pas la tablette, mais bien le consommé qui s'est trouvé très-aigre.

Le sous-contrôleur des vivres a raison, mais il ne dit pas que j'ai observé que ce bouillon d'un à trois, fait il y a huit mois, étoit resté sans graisse, sans huile & débouché depuis plusieurs jours ; je n'en ai fait le mêlange avec l'eau que pour être convaincu de son état. Il n'étoit pas très-aigre, la preuve en résulte de ce qu'on en a fait de bonne soupe, quoique le bouillon fut un peu acide.

Les citoyens *Petit* & *Jossand*, en paroissant douter de la conservation des consommés, démontrent qu'ils n'ont pas

de confiance dans les déclarations authentiques des contre-amiraux Lelarge & Richery, qui attestent aussi que les consommés, faits sous leurs yeux, avec *soin & propreté*, à Brest, se sont très-bien conservés, sur terre & en mer; le général Galbot les a porté de Saint-Domingue, à Philadelphie.

Ces inspecteur & sous-contrôleur des vivres ont fait tout ce qu'ils ont pu pour faire adopter leur goût au docteur Bobe-Moreau; ils prétendoient que ces consommés avoient goût de tablettes, mais le docteur a nié le fait, & a persisté à dire que ces consommés étoient très-bons & sans goût de tablettes. Il est vrai qu'on a dit que ces tablettes étoient faites depuis plusieurs années.

On lui en a fait faire l'expérience deux fois très-inutilement, & sans que j'y aye été appellé. Si le docteur fut tombé de leur avis, on auroit conclu de-là, que, vu la commodité, les tablettes auroient eu la juste préfé-

rence, à mérite égal; mais le docteur a persisté dans son opinion, disant que les tablettes ne valoient pas le diable, & que les consommés étoient bons.

Quant à moi, je ne puis pas être suspect, puisque je donne le meilleur procédé pour faire de bonnes tablettes à bouillon, & les bien conserver.

L'objet de ma mission est, comme je l'ai annoncé dans mes journaux, d'indiquer mes moyens de conservation des denrées de premiere nécessité, invitant chacun à polir mon ouvrage; *Æsopus auctor reperit materiam quam ego polivi:* je suis Esope; soyez des Phedre, mais n'humiliez pas un pauvre contrefait, puisque vous dites que je vais de travers, & que je travaille sans soin, &c.

Je dis aux citoyens *Petit* & *Jossand*: vous m'accusez d'avoir fait *sans soin*, *sans attention*, *sans précision*, des consommés.

Avant

Avant d'aller plus loin, entendons nous, citoyens, sur la force & la valeur des termes.

J'ai aussi consulté, comme vous, l'encyclopédie, les livres qu'on a cité dans le premier journal, la nomenclature des termes de l'ancienne & nouvelle cuisine française.

Je n'ai trouvé nulle part ce que signifioit le mot *précision*.

Est-ce un bouillon de *précision* ou un bouillon à la *précision*, que vous avez voulu dire? expliquez-vous?

J'en ai parlé à des restaurateurs; ce terme n'est point tecnique. Il ne signifie pas ce qu'il doit exprimer.

Le seul *Blondin*, restaurateur, m'a dit que c'étoit un terme de chicane ou de journal, & non connu dans l'art du restaurateur.

En effet, on dit un journal écrit avec précision, & on ne dit pas un bouillon à la précision.

Voyons à présent, si j'ai travaillé *sans soin*, *sans attention*.

Je vais vous prouver tout le contraire : & si vous êtes justes, vous en conviendrez.

Je pris *soin*, comme je devois le faire, de surveiller l'opération dirigée sous mes yeux, sous mon inspection, par le citoyen Chicot.

Lorsque, sans principes des choses, il a voulu confondre le suc des légumes avec celui des viandes, dont les contraires s'opposent à leur combinaison, j'ai eu *l'attention* de m'y opposer vigoureusement, ce citoyen n'étoit pas obligé de savoir que le succès du consommé se fait *per assensum* ou dissipation de l'air fixe, au lieu que la dissipation des esprits volatils des légumes & des épices, ne peut réussir que par concentration, & que le mêlange des deux substances ne peut souffrir, tout au plus, qu'une insensible cohobation des liqueurs, par la clôture exacte de cette

grande machine, renfermant les sucs qui devoient produire, par des moyens & des effets contraires, une combinaison exacte, qui a, comme on l'a vérifié, produit un consommé tonique, lequel, avec un résultat, & 8 ou 9 parties égales d'eau, a procuré des bouillons conformes aux desirs du contre-amiral Richery.

Aussi, sans pitié pour mon âge, sans respect pour les auteurs de ma mission, on m'a fait passer la nuit sur une chaise; le tems étoit froid, & plusieurs carreaux des fenêtres étoient cassés. On peut juger de mon malaise, pendant que le cit. Chicot dormoit tranquillement sur un matelas, au bout de la chambre, d'où il ne pouvoit rien voir de ce qui se passoit.

J'ai donc fait avec *soin & attention* tout ce qui étoit en mon pouvoir, malgré l'opposition du citoyen Chicot, qui a mieux aimé verbaliser que de s'en

rapporter au sentiment du Docteur Moreau, & à celui du citoyen Papin.

Je me crois donc bien relevé de l'injuste inculpation du défaut de *soin & d'attention*.

Si cependant les citoyens *Petit* & *Jossand*, entendent par insoins, *incuriis*, la malpropreté, j'en suis bien d'accord avec eux, car n'ayant pu obtenir ni torchons, ni serviettes, & n'ayant pas voulu importuner pour cela le cit. Brun, j'ai été obligé d'emprunter, à mon auberge, une serviette, qui a été volée le jour même, avec deux fourchettes & un goblet, que j'ai payé 3 liv 10 s., & passé à mon compte de dépense.

J'en appelle au témoignage du citoyen *Legrand*, représentant le chef des vivres, qui, lui-même, a dit: que dans le cas de répétition, il espéroit qu'elle seroit faite avec plus de propreté; il avoit bien raison. Aussi n'a-t-il voulu jouer aucun rôle dans la piece, & a bien fait.

Poursuivons la discussion sur ce qui concerne le mérite des consommés, de préférence aux tablettes, d'après ce qui s'est passé en 1793, à Brest.

Un cuisinier de cette ville, entendant parler de l'opération, & qui connoissoit celle de Brest, dit fort ingénuement : que la commission n'étoit qu'observateuse & non gourmette. Je lui ai repondu qu'il avoit raison, mais qu'on disoit observateur, gourmet ; il m'a ajouté que Strop avoit été nommé gourmet.

En effet, la commission de Brest, nomma, comme gens de l'art, Strop, restaurateur, au Grand Monarque, à Brest, & un autre dont je ne me rappelle pas le nom.

La commission mit dans son procès-verbal l'avis des deux experts, sans avoir voulu s'ériger en censeurs del'opération qui fut faite en leur présence, avec autant de *soin* que *d'attention* ; le procès-verbal en fait foi.

Que d'écritures pour deux mots injurieux, & un troisieme vuide de sens !

Le docteur Bobe-Moreau s'étoit borné à sa mission.

Il déclare que dans l'opération, il n'a rien vu de contraire à la santé de l'homme ; il en espere le succès, autant qu'il le desire.

Si je m'étois présenté chez le ministre avec un journal aussi injurieux, en lui demandant le payement des 60000 liv., qui me sont dûs, il m'auroit reproché mon peu de *soin* & *d'attention*, & m'auroit renvoyé au retour de la division de Richery ; qu'aurois-je eu à répondre ? rien.

Je m'arrête ici pour parler d'une matiere bien plus importante pour le salut du peuple indigent dans les villes & dans les campagnes.

Comme les observations du docteur Bobe-Moreau & de l'ingénieur en chef des bâtimens civils, le cit. *Teuller*, se développent dans ce premier journal, avec

citations d'autorités prises dans l'encyclopédie & autres auteurs, & qu'elles ne tendent qu'à anéantir le plus beau, le plus utile de mes procédés pour le service de mer, de terre, pour le bien de l'humanité, il convient que je réponde à ces observations.

On cite des ouvrages de copistes famé-liques, de plagiaires qui n'ont jamais opéré par eux-mêmes.

Leurs auteurs sont morts, leur autorité ne pourroit pas contrebalancer le témoignage de cent mille vivans dans toutes les parties du monde, qui, depuis plus de 30 ans, ont fait & font usage des eaux antiscorbutiques du docteur *Lecat*.

L'État-major de l'armée de la Moselle, celui actuel du général *Hoche*.

La ville de Brest, toute la Bretagne, le Poitou, l'Angoumois, la Guyenne, la Saintonge, Paris, Strasbourg; toute la france, enfin la ville de Rochefort d'où j'écris & me fais imprimer, ont

fait usage, avec le plus grand succès, de ces eaux acidulées, approuvées par les académies de Stockholm, de Paris, de Bordeaux, du conseil de santé, comment se doit-il faire que l'administration en soit réservée aux seuls officiers de santé, comme le dit le premier journal? comment le peuple indigent des cités & des campagnes pourroit-il jouir de ce précieux préservatif, et curatif dans presque tous les cas, si l'administration ne peut s'en faire qu'en vertu d'ordonnances de la faculté?

Je ne prétends cependant pas dire qu'on peut en faire usage sans le conseil des gens de l'art, je le dis partout dans mes journaux, que c'est aux médecins ou aux chirurgiens à en ordonner l'usage, suivant les circonstances; mais comme il est généralement reconnu que ce moyen de salut, n'a jamais fait aucun mal, étant employé suivant mes principes & mes modifications; je maintiens qu'on ne peut trop les promulguer pour le

salut de la plus précieuse partie de la nation, le peuple indigent. Celui qui n'a pas le moyen d'appeller à son secours le médecin ; celui qui peut trouver, à peu de frais, chez l'Apothicaire, ce puissant fébrifuge, & topique pour la guérison des blessures & des explosions d'un sang corrompu, ainsi que sa purification, doit-il en être privé ?

Je ne citerai pas des exemples de ces phénomenes à Paris, & dans nombre de lieux de la république : je les prends à Rochefort.

Le capitaine de vaisseau, *Dannel*, urinoit le sang depuis nombre d'années, il est guéri.

Le citoyen *Binet* avoit la jambe obstruée depuis 9 mois ; il est au temple, ses jambes étoient enflées ; je l'ai fait voir au citoyen Papin ; les jambes sont désenflées, il est presque guéri.

Le citoyen Chicot, commis principal aux vivres, a été guéri de la fievre en cinq jours. Le garçon d'écurie du grand

Bacha, en cinq jours; l'un & l'autre ont été purgés avec 48 grains de jalap, le quatrieme jour. Tous ceux qui se sont présentés chez moi, & qui étoient au service de la marine, hommes, femmes & enfans, ont été guéris de fievres & autres accidens; d'autres maladies ont été guéries.

J'ai fait afficher, aux coins des rues, que ces eaux seroient données, *gratis*, aux ouvriers attachés au service de la marine. Je n'ai pas manqué de pratiques. J'ai rendu les mêmes services dans les autres ports; j'en ai produit les certificats de Brest & autres ports. D'après tous ces témoignages, faut-il qu'un apothicaire ne puisse vendre ces eaux, sans le conseil des gens de l'art? le docteur Bobe-Moreau est trop sage, trop instruit, pour n'en pas convenir; mais qu'un éléve de Vauban, l'ingénieur Teuller, déclare, dans le premier journal, que les gens de l'art doivent seuls ordonner l'usage de ce puissant

agent de la nature, & qu'il s'érige en censeur des consommés toniques, je lui dirai que si on avoit consulté, sur ces deux matieres, M.r le M.al de Vauban, il auroit renvoyé la question à son cuisinier & à son apothicaire. En effet, qu'a de commun le génie, avec la pharmacie & la cuisine ?

C'est la raison pour laquelle le contre-amiral Lelarge a fait nommer, en 1793, deux restaurateurs, pour juger du mérite des consommés toniques. Je ne suis pas suspect ; je donne tous mes procédés, *gratis* ; je remplis les devoirs de ma mission avec désintéressement ; je réponds à toutes les objections que l'on me fait.

Les commandans des armes, Lelarge & Tromelin ; le citoyen Chevillard, ordonnateur civil ; le cit. Laboulaye, contrôleur de la marine ; le directeur des vivres, Brun, m'ont tous comblé d'honnêtetés. Ce dernier ne m'a rien laissé à desirer de tout ce qui pouvoit

concourir au bien du service de la république, & à mes besoins particuliers. Je n'ai pas moins été accueilli par nombre d'habitans de cette ville de Rochefort, où la maladie & la mort semblent avoir voulu établir leur empire, dans les mois de juillet & suivans.

Le contre-amiral Richery avoit résolu de faire embarquer, sur sa division, de ces eaux dont l'officier de santé de son vaisseau devoit diriger l'usage, d'après le conseil du docteur Hugé. Le contre-amiral en connoissoit le bon effet; il en avoit même fait présent de quelques bouteilles, à Paris, à des personnes de ses amis qui s'en sont bien trouvé, comme il me l'a dit lui-même; mais on lui a communiqué le journal; on lui a persuadé de ne se pas charger de ces eaux, & il n'a pas osé le faire, comme il me l'a dit en partant de Rochefort. Grande victoire remportée par les ennemis du peuple indigent.

Le procès-verbal du chef des vivres de Nantes, en fait l'éloge complet, comme à Brest.

D'après tant de témoignages réunis, je défie Hypocrate, Gallien & tous les ingénieurs de la république, d'aller contre leur efficacité, malgré les compilations des dictionnaires.

On me cite l'encyclopédie & d'autres ouvrages. J'ai dit dans mes journaux, que j'avois lu tous ces auteurs, & que je posois en fait qu'aucuns, sinon un médecin de l'académie de Stockholm, un autre médecin de Louis XV., & le docteur Lecat, n'avoient déterminé le point fixe de la dilatation, & de l'usage de l'acide sulphurique, autrement nommé acide vitriolique. Ainsi, d'après ces hommes connus, j'ai fait nombre d'expériences; j'ai trouvé le point, *tuli punctum.*

Je suis forcé d'entrer dans tous ces détails, pour instruire l'humanité indigente.

Je ne prétends point dire qu'il ne faut pas consulter les gens de l'art. Je ne dirai pas : *honora medicum propter necessitatem.* Je dis de bonne foi, & je soutiens que, lorsque l'on peut se procurer les conseils de son médecin ou de son chirurgien, on ne peut mieux faire. Y a-t-il rien de plus précieux que la santé? sot est celui qui se refuse les moyens de la conserver; elle est le premier de tous les biens. Après elle, la liberté, le reste n'est rien. Les honneurs, les grandeurs, l'espoir de dominer, fuir sa patrie, & dire avec Virgile :

Nos patriæ fines & dulcia linquimus arva;
Nos patriam fugimus :

duperie toute pure. La France est un superbe jardin, il faut peu de tems pour en réparer les désastres.

Tous les hommes sont égaux en droit. La classe des indigens doit seule fixer les regards des ames bienfaisantes.

Certificats du cit. PAPIN, Pharmacien.

Je soussigné declare qu'un des meilleurs moyens, qu'on puisse employer pour augmenter la force du Vinaigre, est la concentration, par le moyen du grand froid ; qu'en réduisant un muid de vinaigre à dix-huit veltes, c'est-à-dire à la moitié, on augmente considérablement son acidité, puisque c'est toujours la partie aqueuse qui se congéle ; que la partie concentrée est susceptible de bonifier par son mêlange, une quantité de vinaigre vingt fois plus considérable. On peut assimiler ce procédé à celui que l'on emploie pour fortifier les Eaux-de-vie, en y ajoutant de l'esprit-de-vin.

Ce procédé est trop généralement connu de toutes les personnes qui ont quelques notions de Chymie, pour qu'il exige d'autres détails.

A Rochefort, ce 30 frimaire, an 5.e de la République Française.

PAPIN.

Je soussigné déclare que le cit. *Lerouge*, Chymiste, attaché au service de la marine dans les ports de la République Française, a fait en ma présence avec l'acide sulfurique & un arome végétal, une demi-pinte, mesure de Paris, d'Eau-minérale, qui, étendue dans l'eau, peut en aciduler environ soixante pintes. Je pense, en outre, que cette eau acidulée, connue anciennement sous le nom de limonade minérale, peut être employée sans danger, dans les cas de maladie, sauf les circonstances particulieres où les acides ne conviendroient pas; que dans celles où cette boisson seroit indiquée, l'indigence pourroit y avoir recours, attendu que la modicité du prix de ce remede, le met à portée de tous les individus.

Je déclare encore que le cit. *Lerouge*, m'ayant demandé d'apposer mon cachet sur la bouteille d'Eau-minérale, susmentionnée, pour la déposer où il appartiendra, ainsi que de certifier lui avoir vendu

vendu une bouteille contenant quatre livres six onces d'acide sulfurique concentré, pour ses expériences, & de lui délivrer le présent; ce que j'atteste & certifie pour servir de témoignage à la vérité.

A Rochefort, le 30 frimaire, an 5.e de la République Française.

PAPIN.

Certificat du cit. DURAND, *américain.*

Je certifie qu'après avoir consulté le cit. *Lerouge*, sur l'état d'une de mes amies, il me fit part d'une bouteille de son eau-minérale, qui eut le plus grand succès, en coupant à la malade, une fievre opiniâtre qu'elle avoit depuis neuf mois, & lui procura beaucoup de facilité à uriner, ce que la malade ne faisoit pas depuis plusieurs années.

J'ai moi-même fait usage de cette eau qui m'a parfaitement guéri une blessure que je m'étois fait à la jambe gauche, & en très-peu de tems.

A Rochefort, le 1.er nivose, 5.e année républicaine.

DURAND.

On s'adressera, pour ce souverain remede, au cit. *Papin* ou au cit. *Dubuisson*, qui peuvent l'administrer avec un succès certain.

A ROCHEFORT,
Chez JOUSSERANT, Imprimeur.

De faire usage des consommés toniques, de l'invention du cit. Lerouge, *Chymiste, attaché au service de la Marine, dans les Ports de la République Française.*

Prenez une bouteille de consommé, de quelque mesure qu'elle soit, d'un huit, d'un six, d'un quart, d'une demi-pinte, d'une pinte de 32 onces, dite pinte de Paris; ajoutez-y de huit, neuf & dix fois autant d'eau, suivant le conseil du Médecin ou Chirurgien, relativement à l'état du malade ou au goût du consommateur.

Si vous voulez consommer la bouteille entiere, débouchez-la, rejettez l'huile; si la graisse est solide; si elle est liquide, comme dans les pays chauds, emplissez entierement la bouteille avec de l'eau, & rejettez l'huile, où tirez-la avec du coton.

Mettez ensuite votre bouteille renversée, dans une casserole quelconque;

ajoutez-y la huitieme, la neuvieme ou dixieme portion d'eau, de même mesure que la bouteille. Lorsque le consommé est fondu par la chaleur, le bouillon est fait; on peut y ajouter du sel si l'on veut.

Si on desire faire une bonne soupe, on fait le même procédé que dessus. On met de l'oseille & de l'oignon ou de la poirée, le tout bien aché dans le bouillon; on fait bien cuire les légumes, ensuite on y met le pain qu'on veut, on fait bouillir le pain. Cela forme une soupe excellante

Ces consommés dilatés servent à toutes sauces, aux œufs, aux légumes, aux ragoûts, &c.

Une cuillerée à café, de ce consommé dans huit onces de bon vin, fortifie l'estomac.

Les femmes enceintes, avant & pendant leurs couches, en feront usage avec succès.

Les poitrinaires, les pulmoniques, les asmatiques, avec infusion de bouillon de mou de veaux ou autres mussilages, s'en trouveront bien.

Les maladies de nerf & vaporeuses, seront soulagées.

Enfin ces consommés peuvent s'employer sur terre comme sur mer, pour tous les usages de la vie & dans tous les cas, en suivant les conseils des officiers de santé.

Introduisez dans un bouillon, quand vous le voudrez, une modique cuillerée à café d'Eau-minérale, le malade, comme l'homme en santé, s'en trouveront bien.

Nota. Si d'une bouteille on ne veut qu'un bouillon, on la fait dégeler au bain marie, on la verse entiere dans une écuelle; on en prend ce que l'on veut, par parties égales du suc & de graisse; on remet le reste dans la bouteille; il reprend sa consistance, se conserve à la faveur de la couche orizontale de graisse qui se fige.

Tolle, Lege.

DISSERTATION

INTÉRESSANTE,

*Sur les propriétés de l'*Eau-minérale-vulnéraire *du célèbre Docteur* LECAT, *ancien Médecin & Chirurgien des Hôpitaux de Rouen ; distribuée dans la République Française & à l'Étranger, par le cit. LEROUGE, Chymiste, attaché au service de la Marine.*

CETTE Eau-minérale tire ses principes des acides-minéraux & des acides-végétaux qui subsistent ensemble sans se détruire. Ceux-ci corrigent l'action des premiers, & par l'huile tirée des fruits acides, on rend l'Eau-minérale, vulnéraire, anodine & calmante.

Cette Eau-minérale ne souffre point de corps étranger dans le sang, ni dans aucune liqueur quelconque : elle précipite dans l'instant toutes les matieres hétérogenes de ces liquides, & neutralise les sels étrangers, en changeant leur configuration, sans toucher à l'essence des liqueurs.

C'est par-là qu'elle entretient la santé dans les pays chauds, en modérant les trop grands mouvemens du sang, raréfié & alkalisé avec tant d'activité, & surtout lorsque le sang & les autres humeurs sont chargés de corruption & d'acreté. C'est par l'usage de cette Eau-minérale, qu'au milieu des chaleurs brûlantes des climats chauds, on n'éprouve pas les inconviénens de la sueur & de la soif; elle préserve des fievres malignes, de la peste, des maladies soporeuses & convulsives, si fréquentes dans les colonies & dans les pays de la Zone Torride.

L'usage habituel de deux verres d'Eau-minérale, préparée pour la boisson qu'on

prend le matin à jeun, remplit cette vue.

La plupart des maladies dépendent de l'estomach & des mauvais effets de la bile, qui est le principe de l'*alkali*, & des sels acres qui sont répandus dans les humeurs, & produisent les maladies. De ce qui vient d'être dit, on peut juger que l'Eau-minérale, qui contient un acide puissant, doit combattre l'acreté & l'*alkali*, & qu'elle doit, par conséquent, préserver des maladies qui en dépendent, & les guérir.

L'usage de cette Eau n'exclut point les autres secours de la médecine, & principalement dans les maladies aigues qui exigent la présence du Médecin ou du Chirurgien. Quand elle est employée pour boisson ordinaire, elle dérobe le danger & facilite la prompte guérison de la maladie. Le Médecin ou le Chirurgien ordinaire en ordonne la boisson, l'augmente ou la diminue à son gré, suivant les circonstances où il a jugé à propos d'accélerer les effets de ce secours de la

médecine: Cette Eau-minérale est une véritable *Panacée.*

Cette Eau ne coagule point : elle est incisive & pénétrante ; c'est par-là qu'elle détruit les obstructions les plus invétérées ; elle s'associe avec le lait, dans les circonstances qui l'exigent ; comme, par exemple, sur la fin du traitement des maladies de poitrine, de langueur & autres de cette espece.

La consomption Anglaise, la phthisie, le marasme, l'atrophie & toutes les maladies qui dépendent de l'appauvrissement du sang, sont avantageusement combattues par l'usage de l'Eau-minérale, qui détruit & change, par son acide, la configuration des sels acres & *alkalins*, qui en sont la principale cause.

Le traitement de ces maladies est le même. Les malades à l'usage de l'Eau-minérale en doivent prendre la quantité d'une pinte au moins par jour, même jusqu'à deux.

Les bains coupés avec du lait, ou avec quelque décoction émolliante, doivent être employés de temps en temps ; c'est par eux qu'on rend la peau souple & que l'on parvient à rétablir l'insensible transpiration. Les bains arrêtent les progrès de la diarrhée qui est si ordinaire & si funeste à ceux qui ont le malheur d'être attaqués de ces sortes de maladies où les remedes chauds & opiatiques ne réussissent point ; la crispation & la sécheresse de la peau resserrent les pores & suppriment l'insensible transpiration. La nature fait de vains efforts pour en porter la matiere du centre à la superficie du corps ; mais la résistance qu'elle trouve du côté de la peau, force l'humeur à se dégorger dans les glandes des intestins qui lui font moins d'opposition ; & c'est ainsi que la matiere de l'insensible transpiration devient la cause principale de la diarrhée. Est-il donc bien étonnant qu'elle résiste aux effets des remedes astringeans &

cordiaux, & qu'elle cede à l'effet des bains qui rétablissent la transpiration, dont le dérangement & la suppression étoient la principale cause de la diarrhée?

Les maladies de langueur sont avantageusement combattues par l'usage, pendant quelques mois, de l'acide de l'Eau-minérale, qui doit être ensuite coupé avec du lait froid, soir & matin, par parties égales, afin que le malade qui aura atteint la convalescence, puisse user avec succès des alimens incrassans & farineux, des bouillons de tortues, de grenouilles, de colimaçons & de mou de veaux, de sirops béchiques, des beaumes du Pérou, de la Mecque & du lait de chevre & d'ânesse, qui n'auroient point convenu dans le commencement du traitement de la maladie, parce qu'ils sont tous de nature échauffante, & que la cause de la maladie étant âcre & échauffante, ne pouvoit être détruite que par les remedes acides & rafraîchissans qui en sont les ennemis & les contraires.

Le Quinquina ne réussit point avec l'Eau-minérale dans le traitement des maladies de langueur, & d'appauvrissement du sang; d'ailleurs ce remede est chaud, & sa vertu consiste à diviser & à dissoudre. La cause de ces maladies est âcre & *alkaline*, & le sang n'y est que trop appauvri & dissous; ce qui doit suffire pour faire approuver l'observation dans tous les cas où il y aura fievre lente. On pense bien différemment du quinquina dans les fievres intermittantes.

Le scorbut se guérit parfaitement par l'usage de l'Eau-minérale dont elle est le vrai spécifique.

L'hydropisie, qui dépend toujours de la désunion des parties intégrantes du sang, ne se guérit radicalement, que lorsque les purgatifs hydragogues sont aidés par la boisson copieuse des acides, & principalement de celle de l'Eau-minérale, dont les effets & les expériences, dans ce cas-là, sont très-multipliés partout.

Les maladies *cachétiques* & *cutanées*; les maladies *spirituelles* & *convulsives* sont du ressort de l'Eau-minérale. Cette Eau réussit par elle-même, aide infiniment l'action des autres remedes, quand le Médecin ou le chirurgien ordinaire juge à propos d'en employer.

Les érésipeles, les dartres, le piame, la teigne, la lepre, les vieux ulceres, les maladies invétérées des yeux se guérissent promptement avec les remedes ordinaires, quand on emploie l'Eau-minérale pour boisson, & que l'on lave & fomente avec cette Eau, les parties malades, en renforçant sa vertu du double de celle qu'on boit, sur-tout pour le *piame* & les *vieux ulcères*, lorsqu'ils résistent aux traitemens.

Les pertes blanches & les gonorhées, sur-tout, sont guéries par l'usage interne de deux pintes par jour de cette Eau, dans l'espace de quinze jours. On doit se purger le douzieme & le quinzieme jours du traitement, avec une médecine

ordinaire ; s'il en restoit encore quelqu'écoulement, on feroit, soir & matin, des injections d'une demi-heure chaque fois, avec l'Eau-minérale, en continuant deux ou trois jours de suite.

On trouvera à la fin de cette instruction, la maniere de préparer l'Eau-minérale-vulnéraire, qui doit servir aux injections ; & celle dont la boisson de cette Eau doit être préparée.

Les maladies & sur-tout les soldats qui traînent dans les hôpitaux à la suite des malades, se rétablissent merveilleusement par l'usage de l'Eau-minérale coupée avec partie égale de lait froid, le matin & le soir. On leur en fait boire aussi avec du vin dans les repas.

Les personnes qui sont employées dans les mines métalliques & dans les forges, *les Peintres*, *les Fondeurs*, *les Potiers de terre*, ainsi que *les Fondeurs en caracteres d'Imprimerie*, qui employent l'antimoine, éviteront, par l'usage habituel de l'Eau-minérale, la colique de

Poitou & celles des *Peintres*, de même que les convulsions & les tremblemens auxquels ces sortes d'ouvriers sont sujets.

L'apoplexie qui est si fréquente aujourd'hui, n'arrive point à ceux qui boivent tous les jours, à jeun, deux verres de cette Eau; les causes de l'une et l'autre especes, sont combattues par l'Eau minérale, qui divise les glaires de l'estomach, et prévient les indigestions; elle ne souffre aucune salure, ni aucune acreté dans le sang, qui puissent en épaissir la lymphe. C'est ainsi que l'Eau minérale prévient et dissipe la cause de cette terrible maladie.

La goute cède insensiblement à l'usage habituel d'une pinte, (mesure de Paris, qui est toujours celle dont on parle dans cette feuille) de cette Eau qu'on boit à jeun et dans les repas. Elle en éloigne les accès & calme les douleurs aigues, quand on envelope les parties gouteuses avec des linges trempés à froid dans l'Eau préparée pour la boisson. On doit,

dans un intervalle de deux mois qu'on se sera mis à l'usage de cette Eau, à l'occasion de la goute, soit avant, soit après les accès, user de trois médecines hydragogues pour purger la surabondance de sérosité ; le sirop de *nerprun*, *la gomme gutte*, *préparée à la vapeur du soufre*, de même que le *jalap* & le *diagrède* sont préférables à tout autre purgatif ; et c'est au Médecin ou Chirurgien ordinaire d'en fixer la dose, relativement au tempérament et aux forces du malade.

C'est une erreur commune de croire qu'on ne doit point faire de remede contre la goute, sous prétexte qu'elle est incurable, et qu'on pourroit la mettre en mouvement, ou, comme on dit, la faire remonter à la poitrine ou à la tête, ou la déterminer enfin à se porter dans les entrailles ; mais si l'on considere que la goute n'est autre chose que la lymphe, épaissie et arrêtée dans les articulations par les effets des sels acres et échauffans,

occasionnés par l'abus des *choses non-naturelles*, on jugera facilement que tout ce qui peut *neutraliser* ces sels, rafraîchir le sang, doit nécessairement détruire la cause de la goute, et qu'il est impossible qu'en remplissant cet objet par l'Eau-minérale, on puisse jamais donner lieu à la matiere de la goute, quelque *erratique* et *vague* qu'elle puisse être, de monter ou de se porter dans quelque partie essentielle à la vie, puisqu'on change la configuration des sels, qu'on les rend impuissans à causer la moindre irritation, et qu'elle calme dans l'instant le trop grand mouvement du sang et de la chaleur.

Il est constant que ce qu'il y a d'incurable, ou de très-difficile à détruire dans la goute, ce sont les *nodus*, les *ankiloses* des articulations formées par une matiere gypseuse et dure; mais ce n'est que l'effet de la maladie; il s'agit d'en détruire la cause, et d'empêcher qu'elle ne rende le gouteux plus perclus de ses

membres, et ne lui cause, par la surabondance des humeurs, de fréquentes et dangereuses maladies, dont les plus attentifs à leur santé n'évitent les suites funestes que par une diette rigoureuse, qui n'est pas suffisante pour les conduire au terme de la vraie vieillesse; c'est ce qui a été démonstrativement prouvé par un discours fondé sur l'expérience journaliere, et a été prononcé en 1763 dans l'Académie Royale de Stockolm.

Les vieillards ne sauroient combattre avantageusement les infirmités de l'âge, et les éloigner que par la boisson habituelle d'une chopine d'eau, c'est-à-dire une demi-bouteille d'Eau-minérale mêlée avec du vin dans les repas. Le détail de ses effets, dans cette occasion, seroit trop long à rapporter. On s'en appercevra bientôt par l'usage de cette Eau-minérale.

Les personnes qui habitent les lieux marécageux et maritimes, et celles principalement qui vont sur mer, se garan-

tissent du scorbut par l'usage habituel de deux verres de cette Eau, qui rétablit dans quelques minutes l'eau corrompue dans les vaisseaux, en précipitant au fond des bariques, les vers dont elles étoient remplies.

Pour exécuter cette opération, il suffit de mettre de l'Eau-minérale dans la barique, à raison d'une cuillerée à bouche par pinte, en roulant la barique pendant quatre minutes : on doit ensuite la laisser reposer, afin d'en tirer l'eau pour la boisson ordinaire.

Quand on voudra prévenir la corruption des eaux qu'on embarque dans les navires, on n'a qu'à faire l'opération ci-dessus, quand on le juge à propos. Cette Eau, ainsi préparée, est un antiscorbutique, et le préservatif des maladies de corruption, le plus puissant et le plus utile qu'on puisse imaginer, surtout pour voyager dans l'Inde, en Asie et dans les colonies, ainsi que pour faciliter la traite des nègres sur les côtes

d'Afrique, et les conserver jusqu'à leur destination.

Les eaux du Gange surtout ont besoin de ce secours ; la religion du pays exigeant qu'on jette les corps morts dans ce fleuve, ce qui donne à l'eau une odeur et un goût cadavéreux, que l'Eau-minérale dénature et précipite au fond des bariques.

La plupart des matelots, par l'usage d'une pinte de cette Eau, par jour, se préserveront des dangers mortels pour eux, quand ils arrivent dans les pays chauds.

Les Hollandois sont sujets à la *colique de Poitou*, aux rhumatismes gouteux, aux humeurs froides et au scorbut qui les dévore. La cause de ces maladies dépend de la mauvaise qualité des eaux et de l'humidité de l'air ; on ne sauroit la détruire et en prévenir les mauvais effets, avec plus de sureté, qu'en usant habituellement de l'Eau-minérale qui purifie essentiellement toutes les eaux,

de quelque nature qu'elles soient, et les rend agréables au goût. Les Hollandois ou gens d'autres nations qui en feront usage, ne seront plus dans le cas de boire toujours le vin pur, comme ils le font, dans la crainte de devenir malades, par l'usage de l'eau de citerne qu'on a en Hollande et en d'autres pays (1).

Les enfans nouvellement sevrés jusqu'à l'âge de dix et douze ans, deviennent forts et robustes par l'usage d'une tasse de cette Eau, coupée avec une même quantité de lait froid qu'on leur donnera à déjeûner avec du pain ; on les garantira par-là des maladies de vers et des indigestions. On peut y mettre, si l'on veut, un peu de sucre ou cassonade.

Par le secours de cette Eau-minérale, les soldats supporteront facilement les

(1) Ces principes sont applicables à la situation du pays de Rochefort, quant à l'air et aux eaux.

fatigues de la guerre, et seront préservés des maladies que la chaleur, la nature des alimens, et la mauvaise qualité des eaux occasionnent ordinairement : on préviendra pàr-là la fievre *putride* et *maligne*, et encore mieux la *dissentrie* qui fait tant de ravage dans les armées.

Les personnes qui font beaucoup d'exercice, doivent user de cette Eau pour empêcher l'épuisement de leurs forces, et les préserver des maladies.

Il en résulteroit un bien considérable pour les moissonneurs dans les chaleurs de l'Été.

De même dans les colonies, on arrêteroit promptement la raréfaction du sang, par l'effet de cet acide minéral. Ce seroit le moyen d'éviter la multiplicité des saignées qui épuisent autant le malade que le fait la maladie même.

Maniere de préparer l'Eau-minérale pour la boisson ordinaire.

On mêlera dans chaque pinte d'eau, une cuillerée à bouche de l'Eau-minérale

pour être employée dans tous les cas où il y aura quelque maladie existante.

Lorsqu'on se porte bien et qu'il s'agit seulement d'entretenir la santé, et de prévenir les maladies, il suffit de mêler dans chaque pinte d'eau ordinaire, une cuillerée à bouche de cette Eau-minérale.

Pour les injections, les lotions et les applications extérieures, on mêlera dans chaque pinte d'eau, deux cuillerées à bouche d'Eau-vulnéraire, et on agitera la bouteille pendant une minute seulement.

Cette Eau-vulnéraire ne se corrompt jamais : elle empêche au contraire la corruption de l'eau commune, quand elle y est mêlée à la proportion ci-devant désignée, elle s'oppose à la génération des vers. Cette Eau, ainsi préparée, peut passer sous la ligne, sans souffrir aucune altération, et sans que les matelots soient sujets, pendant le trajet, à la *dissentrie*, *au flux de sang*, *à la*

fievre maligne, *au scorbut*, comme on l'a dit ci-dessus.

On peut préparer cette Eau, pour une ou plusieurs années, dans des vases de verre, terre, ou bois, et non dans des vases d'aucun métal.

A la suite de cette dissertation, je crois devoir placer le certificat qui suit:

Je soussigné capitaine des vaisseaux de la République, certifie qu'il y a dix jours, jai consulté le citoyen LEROUGE, Chymiste, attaché au service de la République, sur l'état où je me trouve, dans les pays froids, depuis plusieurs années. Il ne m'a point été nécessaire de lui faire aucuns détails de ma situation; il me l'a si bien expliqué lui-même, que je suis obligé d'avouer qu'aucune personne de l'art, que j'ai consulté, ne m'en ont donné une définition plus juste; ce qui m'a inspiré en lui une confiance, que je trouve justement méritée, par l'effet de ses

moyens de curations, qui sont des plus simples. Il m'a fait prendre une Eau acidulée, à raison d'une cuillerée à bouche par pinte d'eau commune, que j'ai adouci avec du sirop de mélasse, au lieu de sucre ; & du petit lait, chaque matin, où on a mêlé du sel de nître. J'ai déjà ressenti de ce traitement simple, & sans avoir observé d'autres regime que celui de la privation des crudités, un bien inexprimable.

Quant aux tablettes à bouillon, j'en ai fait l'épreuve, après onze mois de campagne, & notamment à Saint-Pierre & Miquelon ; j'en ai mis deux dans moins d'un quart d'eau, & elles ne m'offrirent qu'une legere odeur de bouillon sans goût.

En foi de quoi jai donné le présent pour servir & valoir, à Rochefort, le 24 brumaire, 5.e année de la République Française.

DANNEL.

Le citoyen LABOURDONNAYE, ex-Procureur-Général-Syndic des États de la ci-devant Province de Bretagne,

Au citoyen LEROUGE, Chymiste, attaché au service de la République.

Guerrande, le 10 brumaire, an 5.

Citoyen,

Je reçus hier, 9 brumaire, la lettre que vous m'avez fait l'honneur de m'écrire, le 30 vendémaire, de Nantes. Je profite du premier courier, pour vous témoigner ma reconnoissance de ce que vous ne manquez aucune occasion de me donner des marques de votre amitié; vous m'en donnez une nouvelle preuve, par le présent que vous me faite de votre Compte rendu au ministre de la Marine, sur la conservation des vivres les plus nécessaires aux navigateurs.

Je vous en remercie bien sincerement, & je suis également sensible à votre

procédé pour l'humanité, & à votre attention de me donner, par écrit, les découvertes que vous avez faites & dont vous m'aviez donné, verbalement, une notice, qui a fait le sujet de plusieurs conversations que j'ai eu avec des marins & entre autres avec un marin du département de Rochefort, qui avoit à son bord, dans une navigation dont il est arrivé depuis peu, plusieurs caisses d'acide vitriolique, bien concentré, dont il a fait part à quelques autres navigateurs, moins bien approvisonnés que lui; mais il ignoroit si l'on avoit préparé le biscuit, parti de France, selon votre méthode, qui seroit bien utile, surtout pour les voyages de l'Inde & la Chine. Je m'estimerois très-heureux, si quelque heureux hazard me procuroit le plaisir de nous rencontrer, mais dans l'état où je suis, à 80 ans & aveugle, je ne puis aller au-devant de vous, il faudroit qu'une aussi heureuse occasion, que celle que j'ai eu cet Été, me procurât le plaisir de vous voir.

J'aurois remercié le citoyen LECAT, de l'attention qu'il avoit eu de parler de moi au Général HEDOUVILLE, mais j'ignorois son adresse, si vous me l'a donnez, je lui écrirai pour le remercier.

Je vous adresse ma lettre à Rochefort, comme vous me le prescrivez, & je vous renouvelle, avec bien de la vérité, mon cher Citoyen, les assurances de mon éternel attachement.

Salut & Fraternité,

LABOURDONNAYE.

Je n'ai soumis à l'impression la lettre du citoyen Labourdonnaye, que parce qu'elle semble être écrite pour aller à l'appui de ma dissertation sur les merveilles de l'Eau vitriolique bien concentrée.

On voit d'un autre côté, que je n'ai fait à ce nouveau Bélizaire, aucun mystere de tous mes procédés, utiles au service de la marine & au bien de l'humanité.

Il me connoît depuis plus de 40 ans, & il ne m'a jamais vu marcher que dans le sentier de la justice & de l'équité, dans toutes mes actions.

Je desire que l'exemple de ce respectable vieillard, qui, comme moi, a échapé au fer du terrorisme, invite tous ceux qui me lisent, à avoir en moi la confiance que mérite un homme qui dit de bonne foi tout ce qu'il sait, sans aucuns déguisemens, sauf à ceux qui sont plus éclairés que moi, à communiquer leurs lumieres, avec la même simplicité & la même bonne foi que moi, pour le bien général. C'est à ces traits qu'on distingue le vrai citoyen, de l'égoïste & du faux patriote.

A ROCHEFORT,
Chez JOUSSERANT, Imprimeur.

LISTE

DES Personnes de Brest et Recouvrance qui ont fait usage, avec succès, des Eaux-Minérales anti-scorbutiques *du célèbre* LECAT, *ancien Médecin et Chirurgien des Hôpitaux de Rouen, et du Docteur Lecat, ancien Médecin de l'empereur Joseph II, avec approbation des principaux Médecins et Chirurgiens de Brest, et administrées par le Citoyen le Rouge, inventeur du secret propre à conserver les vins les plus communs, l'eau des navires sans vers, le bouillon de viande et le petit-lait, le tout incorruptible, ce qui a été vérifié à Brest et dans les principaux Ports de la République Française, en présence de Commissaires nommés* ad hoc.

LE Citoyen Ordonnateur Civil de la Marine, à Brest, pour son épouse, attaquée de maux d'estomach, coliques et indigestions.

Le Citoyen Durand, Directeur des vivres de la Marine, pour fièvre maligne, inflammatoire, et un érésipel tout le long d'un bras et à l'épaule, guéri en huit jours.

Le Citoyen Douanelle, Trésorier des vivres de la Marine, son fils ayant dartres vives, et sa fille des maux d'estomach.

Plusieurs Personnes connues dudit Citoyen Douanelle, qui a un dépôt de ces Eaux à Recouvrance.

Le Citoyen Lenormand, pour la goutte. Son épouse, âgée de 74 ans, ne pouvant s'asseoir seule, mauvaise digestion, mal aux yeux, rétablie en moins de quinze jours.

Le Citoyen Leblanc, Perruquier, accablé de goutte aux pieds; il marche sans canne avec aisance.

La Citoyenne Duplessis, Négociante, guérie d'une dartre vive, dite toque, derrière le cou.

La Citoyenne Saint-Perne, âgée de 16 ans, ayant une anquilose au genouil,

avec dureté et inflammation, boîtant ; elle a marché droit au bout de huit jours.

Le Chirurgien Nielly, pour son usage particulier et pour son vaisseau.

Le Citoyen Ferrand, pour son fils, âgé de 16 mois, à cause des vers qu'il a rendus tous vivans.

L'épouse du Citoyen Ledoux, Graveur, pour un lait répandu.

La Citoyenne Lamant, pour maux d'estomach.

La Citoyenne Augier, *idem*, et maux de poitrine.

La Citoyenne Vercé, *idem*, et autres incommodités.

La Citoyenne Potin, *idem*.

La Citoyenne Dufresnes, pour lait répandu.

La Citoyenne Buffin, pour deux de ses enfans.

La Citoyenne Saint-Laurent, pour suites de couches et lait répandu.

La Citoyenne Duchâteau, *idem*.

Le Citoyen Maître de la Poste aux chevaux, pour fièvre.

La Citoyenne Bermond, veuve de l'Apothicaire de ce nom, pour bille et glaires.

La Citoyenne Hardi, âgée de 26 ans, pour spasme et convulsions.

Plusieurs Officiers et Employés au service de la Marine, à Brest et à Recouvrance, pour différentes causes.

La Citoyenne épouse du Commissaire aux Classes, à Pimpol, pour coliques et maux d'estomach.

La Citoyenne Leroux, âgée de 60 ans, dévorée d'ulcères de la tête aux pieds, accablée des plus vives douleurs, jusqu'à demander la mort la plus prompte, soulagée subitement.

Le Citoyen Coupri, Officier de Marine, pour humeur, vue foible ; sa domestique, âgée de 30 ans, pour vers rendus vivans.

Jeanne Hyacinthe Goussin, chez la Citoyenne Prounne, guérie en huit jours d'un grand mal aux yeux.

Le Citoyen Lafargue, Capitaine du vaisseau *la Bellonne*, pour lui, le Gouverneur de Saint-Domingue, son équipage, emportant une pacotille de ces eaux, payée par le Gouvernement.

Le Citoyen Satory, Peintre du Port, pour son usage.

La Citoyenne Lelarge, pour cause d'épanchement de lait à la tête et au bras droit.

Le Citoyen Marchal, pour dyssenterie.

Le Citoyen Delêtre, pour bille et glaires.

Nombre de Personnes pour vieux ulcères et suite de maladies occultes.

Le Dépôt de ces Eaux est chez la Citoyenne Christine Lecat, rue Honoré-Chevalier, N°. 923, à Paris.

A l'Orient, chez le Citoyen Mont-Pelé, rue de Vernai, et à la poste aux chevaux.

A Hennebon, chez les Citoyens Olivier Legoff, Pécard et Banentte cadet.

A Nantes, chez les Citoyens Jourdain, aux bains, et Desjardains, au café du Commerce.

A Poitiers, chez le Citoyen Girard, cafetier.

A Niort, chez la Citoyenne Constantin.

A Mauzé, près la Rochelle, chez la Citoyenne veuve Pillot Beauretour, qui en fait des envois aux lieux circonvoisins, et à son frère, à l'Isle-de-France, où ces Eaux sont connues depuis long-temps, ainsi que dans les quatre parties du Monde.

A la Rochelle, chez la Citoyenne Duc, au café sur la place.

On en trouve, de Paris à Bordeaux, chez tous les Maîtres de Postes, ainsi que de Bordeaux à Nantes et Brest, Rennes, la Normandie, la Picardie, la Flandres, l'Alsace, la Franche-Comté, les pays conquis ou affiliés à la République.

A Bordeaux, chez les Citoyens Duchesnes, ancien Subdélégué, rue de l'Observance, N°. 10, et Peligneau, ancien Juge-Garde à la Monnoie.

A Rochefort, chez le Citoyen Saint-Laurent, Directeur des vivres de la Marine, et au Café Mirabeau, ainsi qu'à la poste aux chevaux.

A Auxerres, à l'Ecole Militaire.

A Metz, chez le Citoyen Dupré, Droguiste, près la poste aux lettres.

A Troyes, chez la Citoyenne Lerouge, rue des Quinze-Vingts.

A Nogent-sur-Seine, chez le Citoyen Hurand, Marchand.

A Strasbourg, chez le Citoyen Lebrun, au café de la comédie.

A Angoulême, chez le Citoyen Dubois jeune Beauchesne, qui en a un grand Dépôt et une consommation considérable, ayant sauvé la vie à bien du monde pendant l'épidémie de fièvre de l'année 1792.

On joindra à ce Catalogue deux autres imprimés très-instructifs pour les personnes qui feront usage de ces Eaux. Elles ont une vertu particulière pour guérir les gonorrhées les plus invétérées.

Manière de faire, sur-le-champ, la Limonade minérale et le Punch minéral anti-scorbutique.

LIMONADE.

Une bouteille d'eau, depuis une once jusqu'à trois de sucre ou cassonade, une cuillerée à bouche Eau minérale.

PUNCH.

Deux tiers de bouteille eau chaude, un tiers de bouteille de bonne eau-de-vie,

rhum ou tafia, depuis une jusqu'à quatre onces sucre ou cassonade, une cuillerée à bouche Eau minérale.

Pour boire sans sucre: une bouteille d'eau, une ~~demi~~- cuillerée à bouche environ Eau minérale.

Pour les injections, lotions, applications intérieures, ~~une bonne~~ *deux* cuillerée à bouche Eau minérale dans une bouteille d'eau.

On peut mettre de cette Eau minérale dans les œufs brouillés, et toutes espèces de sauces, au lieu de verjus ou jus de citrons, sur-tout pour les malades; c'est d'autant qui passe dans le sang par les alimens, cette Eau minérale étant le plus grand et le plus parfait dépuratif du sang, qui en repousse au-dehors toutes les impuretés; c'est une véritable panacée.

Cette Eau est souveraine pour guérir les pertes blanches: il n'y entre point de mercure.

Pour faire le Petit-Lait.

On fait bouillir une bouteille de lait; on y met, en bouillant, une ~~demi~~- cuillerée à bouche d'Eau minérale, et on le passe par un linge. Le petit-lait est doux, calmant et purgatif.

L'eau pour boire, avec une ~~demi~~-cuillerée d'Eau minérale, peut se servir à table, et on peut en boire avec le vin.

Il y a plus de 30 ans que les premiers auteurs de ces Eaux ont fait consigner au secrétariat de l'Académie des Sciences la composition et l'analyse de ce spécifique.

Ceux qui auront besoin de consultations pourront écrire à la citoyenne Christine Lecat, rue Honoré-Chevalier, N°. 923, à Paris, en affranchissant les lettres: on répondra le plutôt possible.

Le prix de la bouteille de demi-septier est de 3 livres, pour faire trente bouteilles d'eau pour boire; 6 livres la demi-bouteille, pour faire soixante bouteille, et 12 livres la bouteille, pour en faire cent-vingt pour boire en tout état de maladie.

LEROUGE, chez le Citoyen Sertory,
rue de la Rampe.

Nous soussignés certifions avoir, par nous-mêmes, connoissance de l'efficacité des Eaux-Minérales anti-scorbutique, distribuée en cette ville par le Citoyen Lerouge.

A Brest, le premier mars 1793, *l'an deuxième de la République Française.*

Signé, REDON, Ordonnateur-Civil; DURAND, Directeur des vivres; DOUESNELLE, Trésorier des vivres.

Vu et certifié les signatures ci-dessus.

TOUROT, Officier-Municipal

JOURNAL
DE BORDEAUX.

Fœlix qui potuit rerum cognoscere causas.

PARTI de Rochefort le 15 Nivôse, après avoir essuyé toutes les difficultés possibles pour faire 26 lieues de poste jusqu'à Blaye, tant par défaut de chevaux, auxquels on suppléoit par des bœufs, qu'à cause des chemins affreux, particulièrement à Mirambeau et au Petit-Niort, je suis arrivé à Bordeaux le 21 du même mois.

J'ai communiqué mes pouvoirs aux citoyens Bellefontaine, commissaire principal de la marine, et au citoyen Jaumont, chef des vivres.

Je leur ai remis mon compte rendu au ministre de la marine et à l'administration centrale.

Lecture prise de tous mes journaux, ils m'ont demandé que j'en vinsse aux expériences, en présence d'une commission nommée par eux; jugeant mes procédés très-utiles au service de la marine de la République en ce port.

Les membres de l'administration centrale du département, instruits des motifs de ma mission, ont demandé qu'il leur fût permis d'envoyer de leur part, des commissaires pour être présents aux différentes opérations relatives au bien du service, et particulièrement à celle propre à conserver le bouillon sans se corrompre, afin que leurs commissaires étant instruits de mes procédés, on en pût faire, en cas de succès, l'application au service de la marine marchande pour les voyages de long cours.

La demande ayant été accueillie du commissaire principal et du chef des vivres, différens pharmaciens, membres de la société philantropique de Bordeaux, se sont présentés aux vivres, ainsi que le citoyen Lafiteau, chirurgien-major de la marine, le citoyen Lafon, médecin; Le citoyen Cazalet, pharmacien, tenant cours de chymie et de physique expérimentale; le citoyen Parmantier, inspecteur général des hôpitaux de la République, étant en tournée dans les ports.

Tous ces gens de l'art ont été témoins du commencement du procédé pour les consommés toniques. Les resultats leur ont paru bons et très-utiles à la marine marchande, dans le cas où ces consommés pourroient se garder.

Ils ont demandé qu'il leur en fut délivré

quelques bouteilles, afin que, suivant l'avis du citoyen Cazalet, ces consommés fussent exposés en différens lieux, et soumis aux mouvemens naturels qu'essuye un navire, soit dans les grandes tempêtes, soit dans les climats les plus chauds; à l'effet de quoi, ils se proposoient de les mettre pendant une année dans des étuves, pour y subir une chaleur de 25 à 30 degrés du thermomètre de Reaumur; regardant, en cas de succès, l'opération et cette nouvelle découverte infiniment supérieure aux tablettes à bouillon, quelques bonnes que l'on pût les faire.

La demande a été accueillie en rapportant une lettre officielle de l'administration centrale.

Comme le procès-verbal n'est point aussi prolixe que celui fait à Rochefort, je crois devoir le soumettre tout entier à l'impression.

On verra que les opérations dont il présente les plus petits détails, ont été successivement faites avec beaucoup d'harmonie, et *que les consommés trouvés de bonne qualité ont été faits avec soin, attention et propreté*, sans que j'aie été obligé de passer deux nuits sur une chaise, il est vrai que le chef des vivres avoit commis pour l'exécution de cette opération, sous la surveillance du citoyen Curateau, chef aux salaisons, le citoyen Canet bon cui-

sinier, par conséquent, homme expert dans l'art, de sorte que ce citoyen peut opérer dans la suite avec le même succès, en cas de besoin.

Bordeaux, cinquième année.

VIVRES DE LA MARINE.

PROCÈS-VERBAL des divers procédés, dont le citoyen Lerouge. chymiste, inspecteur des boissons de la marine, envoyé en ce port par les administrateurs des vivres de la marine, autorisés à cet effet, par le ministre de la marine et des Colonies, a donné connoissance au cit. Jaumont, chef des vivres et des opérations qu'il a faites en sa présence, celle des citoyens Bellefontaine, commissaire principal de la marine; Sommereau, commissaire chargé de l'inspection des vivres; Garat, sous-commissaire de la marine; Ripaille, contrôleur de la marine, et autres officiers civils et militaires.

SAVOIR :

CONSOMMÉ TONIQUE.

AUJOURD'HUI deux Pluviôse, à neuf heures du matin, on a mis dans une grande chau-

dière de cuivre étamée, la moitié d'un bœuf dans sa longueur, mort depuis deux jours et coupé par morceaux de deux à deux livres et demie, avec le foie, le cœur, la rate et les poumons de l'animal, et enfin douze pieds de veau, le tout pesant (extraction faite du suif) trois quintaux vingt-cinq livres.

Sur cette quantité de viande, on a versé quarante-cinq pots d'eau, ou 180 livres pesant de ce liquide: le feu a été allumé et poussé avec vigueur, jusqu'à ce que le bouillon ait été parfaitement écumé. On a ensuite ajouté six livres de sel: pour lors le feu a été diminué par gradation, au point de ne laisser qu'une légère ébulition qui a été ainsi continuée pendant le reste de la journée et toute la nuit, laissant au soin de deux hommes de confiance la conduite de ladite opération.

Ledit jour deux Pluviôse, à midi, on a mis dans une petite marmite quinze livres de légumes, en macération, consistant en carrotes, panais, céleri et cerfeuil, auxquels on a ajouté deux petits poëlons de bouillon.

Le 3, à midi, on a sorti la viande de la chaudière pour en extraire tout le suc, et la totalité du bouillon ayant été passée et dépouillée de sa graisse, on l'a remise dans la chaudière, avec deux onces de poivre concassé et un caramel fait avec quatre onces de sucre,

et mis en ébulition, le reste de cette journée et toute la nuit.

Ledit jour, on a ajouté aux légumes en macération dans la petite marmite, six gros de girofle concassé, et laissés en cet état jusqu'au lendemain 4. Dans la matinée dudit jour, on a retiré les légumes de ladite marmite, et on les a mis dans un linge pour en obtenir la substance par une forte expression. On a ensuite réuni cette substance au bouillon qui étoit parvenu à son point de cuisson. Un moment après, on a passé tout ledit bouillon au travers d'un linge, et on a procédé au remplissage des bouteilles et phioles, auxquelles on a laissé un intervalle de 4 à 5 lignes pour les petites phioles, contenant un consommé tonique, et un pouce et demi environ pour les bouteilles de pinte, contenant 32 desdits consommés, afin d'y joindre de la graisse, provenant du bouillon, et réservée à cet effet.

La dégustation dudit consommé a été faite d'une à sept, pour les personnnes en bonne santé, et d'un à huit et même à neuf, pour les malades, suivant leur état, c'est-à-dire, un once de ce consommé sur sept, huit et neuf onces d'eau, et a été reconnu de bonne qualité, l'opération ayant été conduite avec *soin, attention et propreté.*

Néanmoins, la commission a décidé que le-

dit consommé seroit exposé à toutes les températures, pendant un mois, trois mois, six mois et même un an, pour s'assurer, d'une manière non équivoque, si ledit consommé pourra se conserver, et que la dégustation s'en fera à chaque époque ci-dessus indiquée.

RÉSULTAT

DE LADITE OPÉRATION.

	qx.	l.	onc.	gros.
Viande, trois cent vingt-cinq livres, ci.....	3	25	»	»
Légumes, quinze livres....		15	»	»
Sel, six livres.....		6	»	»
Sucre, quatre onces.....			4	»
Girofle et poivre, deux onces six gros.....			2	6
Eau, quarante-cinq pots, pesant 180 livres.....	1	80	»	»
	qx.	l.	onc.	gros.
	5	26	6	6.

Réduction en consommé tonique, 44 pintes pesant net, chacune, deux livres ensemble; quatre-vingt-huit livres..... 88 l.

Déchets.
- Gateau de viande.... 92 l. » »
- Os..... 32 l. » »
- Résidu des légumes... 6 l. » »
- Restant de la graisse..... 10 l. » »

1 40 » »

Évaporation de l'air fixe.. 2 98 6 6

	qx.	l.	onc.	gros.
Total égal au détail ci-dessus.	5	26	6	6

Valeur intrinsèque dudit Consommé.

	#	ſ	₰			
325 livres de viande, à 6 s. 6 d. la livre.....	105	12	6.			
15 livres de légumes pour.	5	»	»			
Girofle et poivre pour.	3	»	»			
Quatre onces cassonade pour.....	»	8	»			
6 livre de sel, à 1 s.....	»	6	»			
18 bûches de pin, à 3 s..	2	14	»			
9 faissonnats, à 10 s....	4	10	»			
2 livres chandelle, à 14 s.	1	8	»			
16 journées d'hommes, à 30 s.....	24	»	»			
16 pots de vin, à 10 s...	8	»	»	#	ſ	₰
				154	18	6

RÉSUMÉ.

Ledit consommé, réduit a 44 pintes de 32 onces, ou 140 liv. consommés d'une once chacun, coûtent ensemble 154 liv. 18 s. 6 d. Partant, chaque consommmé revient à 2 s. 2 d, pas plus, ci..... 154 18 6

A AJOUTER.

	#	ſ	₰			
22 Bouteilles, à 8 s. pièce.....	8	16	»			
536 Phioles, à 10 l. le cent.....	53	12	»	#	ſ	₰
				66	13	11
536 Bouchons, à 15 s. le cent.....	4	2	»	Pour mémoire.		
22 *Idem*, à 18 s. le le cent.....	»	3	11			

Procédé pour la restauration des Vins.

Et avenant le 6 Pluviôse, le citoyen Lerouge a procédé devant la commission à la restauration d'une barrique de vin rouge aigre. Le citoyen Lalanne, courtier des vins pour les vivres, et le citoyen Daney, maître de chai, ont pris connoissance de l'expérience qui a été faite sur une bouteille, et il en est résulté que ledit vin a repris les parties spiritueuses qui s'étoient évaporées; mais l'aigreur ayant toujours subsisté tant au goût qu'à l'adorat, ledit citoyen Lerouge s'est réservé de renouveller son opération sur une pièce entière, ainsi qu'on le verra par le détail qui terminera le présent procès-verbal.

Cette expérience a été suivie d'une autre, faite par ledit citoyen Lalanne, conjointement avec ledit citoyen Lerouge, par le coupage de moitié vin nouveau de choix et moitié dudit vin aigre, et il a été démontré que ledit vin ainsi coupé, pouvoit être consommé de suite en journalier, au moyen du fouëtage avec le blanc d'œuf, ayant presque perdu son acidité. Au reste, lesdits citoyens Lalanne et Daney sont convenus, qu'au moyen des précautions ordinaires qu'ils mettoient en usage, ils pouvoient se dispenser de mettre en pratique le procédé présenté par le citoyen Lerouge.

Procédé sur le Biscuit.

Ledit jour, pour s'assurer de l'efficacité des moyens employés par ledit citoyen Lerouge, on a rempli une caisse de biscuit altéré, plein de vers et de mittes; on y a introduit la matière spiritueuse, dont ledit citoyen a donné le secret au commissaire principal et au chef des vivres, et qui, en peu de temps, doit détruire toute espèce d'insectes. On a fermé hermétiquement ladite caisse avec du papier collé sur toutes les jointures.

On a pris les mêmes précautions pour une caisse de biscuit pris nouvellement dans les soutes, pesant, ort, cent soixante-six livres. et net, cent trente-six livres. Ces deux caisses ont été mises en lieu propre à s'assurer, après un temps moral, du succès qu'on en espère.

Procédé pour empêcher la corruption de l'eau embarquée à bord des bâtimens, pour les équipages.

Ledit jour, on a fait l'expérience de l'acide sulphurique sur une pinte d'eau de 32 onces; on y a introduit la quantité convenue pour que cette pinte puisse aciduler, sur-le-champ, soixante pintes d'eau commune.

En conséquence, avec une cuillere à bou-

che, de cette première préparation, on a assidulé une autre peinte d'eau ; la commission en a fait individuellement la dégustation, et il y a lieu de croire que ce procédé pourra être avantageux au service de la marine.

A cet effet, la commission a demandé qu'on acidulât, de la même manière, deux barriques de 32 veltes chacune, lesquelles seront soumises aux épreuves qu'on croira propres à s'assurer du succès de cette heureuse découverte.

Huile d'Olive.

Le procédé pour la ratification des huiles ayant été exécuté, paroît présenter un avantage certain pour le dépouillement des matières grossières, sur-tout des huiles communes, et cela ne peut que contribuer à leur conservation, puisque de troubles et chargées de parties grasses qu'elles peuvent être, elles deviennent claires comme de l'esprit de vin.

Ce moyen très-simple, est également propre à connoître la fraude qui se commet par les voituriers de terre et d'eau, et offre le double avantage de s'en garantir à l'avenir.

NOUVELLE EXPÉRIENCE

POUR LA RESTAURATION DES VINS.

La commission s'étant réunie le 18 courant, cette expérience a été faite sur une barique pleine de vin rouge aigri en Juillet ou Août 1796 (*v. s.*), ledit vin, dans cet état, a pesé 3 degrés au pèse vin, on a ensuite introduit dans la barrique la partie spiritueuse, connue des membres de ladite commission, et la mesure convenue de la matière qui rétablit le vin dans son premier état. La partie spiritueuse a rappelé ledit vin à 6 dégrés et demi du pèse vin, et le mélange fait avec la matière dite ci-dessus a paru dissiper son acidité. On a coupé de suite cette barrique avec une autre barrique de vin de la dernière récolte, de foible qualité, n'ayant aucun poid au pèse vin, mais cependant droite de goût, et ce second mélange a totalement dissipé l'acidité.

Ces deux barriques ont été fouëtées et collées avec le blanc d'œuf. Elles resteront en cet état pendant dix jours, époque où elles seront soutirées. Une d'elles sera exposée en mer à la première occasion, et l'autre sera soignée dans les magasins comme les autres vins. On jugera au mois de Septembre, (*v. s.*)

ce que seront ces vins, ayant subi les chaleurs de l'été et le travail en mer.

Fait et arrêté, à Bordeaux, les jours, mois et an susdits.

Signés JAUMON, LEROUGE, COLLET, SOMMEREAU, GARAT, CUGNEAU, ROUSTAGNENGT présens à l'expérience du vin seulement; RIPAILLE aîné, et BELLEFONTAINE.

Pour copie conforme à l'original déposé au bureau du contrôle de la marine.

RIPAILLE aîné.

Une chose bien digne de remarque, c'est que, quoique l'assemblée ait été composée de gens de l'art très-instruit, et en plus grand nombre que dans les autres ports, tout s'y est passé avec la plus parfaite tranquilité.

L'uniformité des idées n'a point combattu mes opinions. Chacun avoit lu mes journaux, on y avoit vu, les différentes contradictions que j'ai essuyées : preuve évidente que les gens d'un vrai mérite ne sont jamais jaloux des découvertes qui peuvent être utiles à l'humanité. Ce noble sentiment ne leur inspire que des idées d'encouragement.

Le procès-verbal a été rédigé par le citoyen Jaumont, chef des vivres, avec tant d'ordre, de *précision* et de clarté, que je me crois pas avoir aucune réflexion à y ajouter.

Je dirai seulement, que tous ceux qui ont fait usage des eaux minérales anti-scorbutiques, en ce port, en ont ressenti les plus puissans et les plus prompts effets, ainsi qu'à Brest, Nantes, et dans les autres ports; comme les procès-verbaux en font foi.

J'ai aussi remarqué, que les vins de la dernière récolte sont très-foibles, ils ne peuvent voyager comme vin de campagne, sans le secours que j'ai indiqué dans mon procédé pour la conservation du vin. Le courtier et le maître de chai, en sont tombés d'accord avec moi.

OBSERVATIONS GÉNÉRALES.

Il résulte de mes opérations dans les grands ports et ports secondaires, que j'ai fait environ 8000 consommés préférables à 8000 tablettes qui auroient coûtés 12000 liv.; or, les 8000 consommés ne reviennent, l'un dans l'autre, qu'à 1 sol 6 den., valeur intrinsèque ce qui fait la somme de 600 liv. de déboursés. J'ai dépensé environ 2500 liv., pendant un an, pour ma vie dans les auberges, et à-peu-près autant pour les frais des postes et autres,

Par conséquent, toutes mes dépenses de voyages n'allant pas à 6000 liv. en y comprenant les 600 liv., prix des consommés, il s'en suit de là, que la République gagne 6000 liv. sur les 12000 liv. qu'auroient coûté les tablettes, avec l'avantage d'avoir tous mes procédés *gratis*.

On a vu que le général Richery en a emporté 4000 pour sa division, ce qui auroit coûté en tablettes 6000 liv.

J'ai donc bien rempli les vues du ministre; ainsi j'ai lieu d'espérer, qu'à mon retour à Paris, sur le rapport que l'administration centrale lui fera à mon sujet, je toucherai, enfin, les 60,000 liv. de mes déboursés depuis 1789, que je suis en mission dans les ports, ayant fait au moins 5000 lieues depuis cette époque, tant en poste, qu'avec mes chevaux, ce qui est justifié par mes passeports.

J'ose espérer également de la justice du ministre, qu'il m'accordera des gratifications proportionnées à l'étendue de mes services qui frappent sur les objets de première nénécessité, et pour le salut des hommes, ainsi qu'il l'a promis par ses lettres.

C'étoit aussi l'intention du directoire qui m'a renvoyé par devers lui, il y a plus d'un an, pour terminer avec moi en *définitif*.

Il y a 50 ans que je travaille en chef dans

les affaires, mon nom est connu dans toute la République, et presque dans toute l'Europe. Ma vie a été jusqu'ici un travail perpétuel, toujours pour le bien de ma patrie que j'aime et que je préfère à toutes les cours étrangères.

J'ai rendu par tout des services.

Je suis fondateur de la plus utile des fontaines de Bordeaux, située dans un des lieux le plus élevé de la ville.

J'ai relevé plusieurs verreries en France. notamment, la verrerie Royale de Cherbourg, en 1758.

J'y ai été fait prisonnier par les Anglais, condamné à mort, injustement, puis justifié, et enfin élargi à leur rembarquement.

J'ai été chargé de la part du ci-devant Roi, de toutes les réparations utiles dans ce port, pour remettre le commerce en vigueur, après les dégats faits par les Anglais. J'ai sur cela le certificat des habitans, et j'ai servi l'état *gratis*.

J'ai mes certificats de service militaire du maréchal d'Hencourt.

La décoration militaire me fut promise par le maréchal de Belle-Isles, pour prix de mes services, ayant contribué au rembarquement des Anglais.

J'ai sauvé du pillage les villes de Valogne et Carantan, en persuadant aux Anglais que le

maréchal de Luxembourg arrivoit avec la maison du ci-devant Roi Louis XV.

J'ai fourni des vivres à nos troupes, et je n'en ai jamais été payé.

J'ai eu trois vaissaux de brûlés par les Anglais, dans le port de Cherbourg.

J'ai été envoyé, depuis cette époque, en Allemagne par le prince de Salm Salm, père de celui qui a été guillotiné, j'y ai fait faire les explosions des montagnes d'Alebac et Viselbac, dans la principauté de Kirne: chose desirée depuis plus de cent ans, cela a rendu très-commune dans toute l'Europe, ces belles agathes arborisées, et dont le commerce de Paris a tiré un grand bénéfice.

J'ai enrichi, depuis 30 ans, par mes recherches, nombre de cabinets de monumens antiques et numismatiques, notamment le cabinet numismatique de la nation, à Paris, étant très-connu du gardien de cette précieuse collection d'antiques. Ce citoyen est le frère du célèbre Barthelemi qui est à Bâle.

Enfin, j'ai échappé deux fois, à Brest et à Paris, à la fureur du couteau national, par la cabale de Robespierre.

J'ai perdu ma charge chez le ci-devant roi, et les intérêts depuis 1789.

Le duc de Clermont-Tonerre et le marquis

de Pujet-Bras, guillotinés, me font perdre plus de 50000 liv.

La révolution m'a enlevé toute ma fortune et celle de mes sœurs, à Troyes; mes enfans en héritoient.

Il ne me reste, pour toute ressource, que les 60000 liv. qui me sont si légitimement dus.

Je n'ai point connu l'agiotage; je n'ai rien acquis, et j'ai beaucoup vendu pour me soutenir dans mes voyages.

A soixante-onze ans, il est temps que je jouisse de quelque repos. Cependant, je ne refuserai jamais de travailler jusqu'à mon dernier soupir, pour le service de ma patrie, d'autant que je jouis d'une forte santé; mais j'ai besoin d'obtenir, de la justice du ministre, les 60000 liv. qui me sont dues, et qui forment le patrimoine dont je dois compte à mes enfans, qui sont encore en bas âge, et à qui je dois donner une éducation qui puisse répondre à la mienne, et à les rendre utiles à la patrie.

Pour services rendus à la ci-devant province de Bretagne, la commission du commerce m'avoit alloué, en 1788, une pension de 3000 liv. L'ex-ministre Bertrand, alors intendant de cette province, l'avoit fait agréer par le contrôleur-général. Je n'en ai jamais rien reçu.

Aux termes des décrets, les services ren-

dus dans l'ancien régime, doivent être récompensés dans le nouveau.

J'ai donc doublement lieu d'espérer justice, puisqu'à mes anciens services, j'en joins de nouveaux, et qui sont de la plus grande importance, comme l'annoncent mes journaux.

A BORDEAUX, de l'imprimerie de PINARD père et fils, place Brutus, n.° 6 *bis*.

SUITE
DU
COMPTE RENDU,
ET
PIECES A L'APPUY.

CERTIFICAT du maréchal d'Harcourt.

ANNE-PIERRE, duc d'Harcourt, pair et maréchal-de-france, garde de l'oriflamme; chevalier des ordres du Roi, et commandant en chef pour sa majesté, dans la province de Normandie.

Certifions à qui il appartiendra, qu'en l'année 1758, lors de la descente des Anglais à Cherbourg, le sieur Lerouge s'y est comporté en bon et fidel sujet de sa majesté, tant avant qu'il ait été fait prisonnier par les Anglais, qu'après leur rembarquement, et s'est acquitté avec bravoure de toutes les commissions qui lui ont été données, avant et après ces deux époques; et c'est avec plaisir, que réquérant notre témoignage sur ses services militaires, nous le lui accordons, désirant qu'il puisse remplir ses vues, être dédommagé des pertes qu'il a essuyées à la prise de Cherbourg

et être récompensé des services qu'il a rendus dans cette circonstance.

Fait à Harcourt, le 29 octobre 1780,
M. J. J. HARCOURT.

Par Monseigneur,
BOULIÉ.

Copie du certificat des habitans de la ville de Cherbourg.

NOUS soussignés, anciens habitans de la ville de Cherbourg, certifions, à qui il appartiendra, qu'il est à notre connaissance, qu'à la prise de Cherbourg, M. Lerouge a souffert des pertes considérables de trois vaisseaux brûlés, et pillés par les Anglais, et qu'après avoir essuyé le feu de l'ennemi, lors de la descente des Anglais à l'ance d'Urville, sous les ordres de M. le comte de Rémonde, il a été envoyé depuis à la découverte de l'ennemi par M. le maréchal d'Harcourt, alors lieutenant-général des armées du Roi; après avoir essuyé plusieurs coups de feu dans une ambuscade, près la manufacture des glaces, et blessé, il a été fait prisonnier par les Anglais, qui l'ont traité avec la dernière dureté; que sa liberté a été né-

gociée par d'anciens habitans, moyennant la somme de trois mille livres, qu'il a fait payer au général Bligh; qu'après le rembarquement des Anglais qui lui ont rendu la liberté à l'ance d'Urville, lieu du rembarquement, il est revenu à Cherbourg où on ne l'attendait pas, le croyant tué; que les magistrats de la ville, assemblés à l'hôtel-de-ville, l'ont député au camp du Montépinguet, pour annoncer le rembarquement des ennemis; que dans ce désastre, il a reçu chez lui M. le maréchal duc de Luxembourg, et tous les officiers généraux de l'armée; que depuis, par l'ordre du Roi et de M. l'intendant, il a été chargé de faire faire les réparations les plus urgentes, comme le déblayement des écluses, la construction d'un pont pour donner à la ville une communication facile avec la campagne, et généralement les choses les plus urgentes, et propres à favoriser le commerce; qu'il s'en est acquitté à la satisfaction publique; que de plus, malgré les pertes considérables qu'il a essuyées, ainsi que les habitans, avant de quitter Cherbourg, il a fait annoncer son départ au prône des paroisses de Cherbourg et Tour-la-ville, afin que tous ceux à qui il pouvoit devoir personnellement, eussent à se présenter pour être payés; qu'enfin, il s'est comporté en bon citoyen et fidel sujet de sa majesté. En foi de quoi, nous lui

avons délivré le présent pour lui servir et valoir ce que de raison.

A Cherbourg, ce 26 novembre 1780.

JACQUES LECAVELIER, *garde du port*, JEAN FEVRE, JACQUES DUREL, JEAN CAVALIER.

JE soussigné, négociant et armateur de la ville de Cherbourg, ne pouvant avoir aucunes connoissances des faits ci-dessus détaillés, parce qu'en 1758 je n'étais âgé que de treize ans; j'ai bien connoissance que feu mon père était lié de correspondance, d'intérêt et d'amitié avec M. Lerouge, dont il m'a toujours dit du bien, ce que j'atteste, ainsi que des signatures ci-dessus, que je connais;

Fait à Cherbourg, ce 17 novembre, 1780.

COUEY du LONGPREY.

JE soussigné, major de la place, à Cherbourg, chevalier de l'ordre militaire de Saint-Louis, et aide-major audit Cherbourg, lors de la descente des Anglais audit lieu; certifie que l'énoncé, en l'autre part du sieur Lerouge, pour lors interessé en la verrerie de Tour-la-ville est véritable, en ayant la connaissance parfaite.

A Cherbourg, ce 18 novembre, 1780.

De SAINT-GERMAIN.

COPIE de la lettre écrite en 1780, *sous le ministère de M. de Ségur, par M. Delalain, commis au bureau de la guerre, à M. le D. de T., et dont l'original est au bureau de la guerre.*

M. Lerouge a tenu une conduite qui ne devait pas rester sans récompense. Les témoignages qu'il rapporte ne peuvent laisser aucun doute sur le zèle, la fidélité, le courage, le désintéressement dont il a donné des preuves. Il a même été blessé, fait prisonnier. Il a couru les plus grands risques de la guerre; cependant la Croix-de-Saint-Louis ne peut lui être accordée que sur ses demandes, présentées par M. le Maréchal d'Harcourt ou autres gouverneurs et commandans dans la Bretagne et la Normandie.

Voici la copie des pièces originales qui justifieront de ce que j'avance à la page 17 et 18 de mon journal de Bordeaux, au sujet de mes justes reclamations, relatives à mes anciens, comme à mes nouveaux services pour le bien de ma patrie. Les expressions de mon certificat de service ne sont pas équivoques.

M. le Maréchal d'Harcourt désire que je sois dédommagé des pertes que j'ai essuyées à la prise de Cherbourg et que je sois récompensé des services que j'ai rendus en cette circonstance.

Les expressions de M. Delalain ne sont pas moins fortes.

J'espère donc avec confiance que le ministre de la marine me rendra la justice que je suis en droit d'attendre de lui, en me faisant payer les 60,000 liv. qui me sont dues et en m'accordant, comme il l'a promis, une récompense proportionnée à l'étendue de mes nouveaux services, et à mes découvertes si utiles au service de la marine et des armées de terre.

RÉCAPITULATION.

Propre à faciliter au lecteur le rapprochement des des opinions renfermées dans les procès-verbaux des différens ports du Ponant.

PAGE 34 et suivantes, le procès-verbal signé Payen, chef des vivres, à Nantes, termine la page 37, par dire que : *j'ai concouru à tout ce qui était susceptible d'opérer les résultats les plus avantageux pour la république.*

Page 38, le procès-verbal, signé Douesnel, chef des vivres, à Brest, convient de l'utilité de mes procédés, pour la conservation des vins, par différentes expériences répétées et envoyées aux

îles, dont le retour a complétement justifié l'efficacité de mes moyens conservateurs des vins, et dont on a rapporté des procès-verbaux.

Page 8 du journal de l'Orient, intitulé : *Observations*, et signé Chardon, chef des vivres.

Le chef termine son procès-verbal en disant : *ce chimiste s'est occupé utilement à différentes expériences pendant son séjour en ce port, et on ne peut se dispenser de convenir que, par ses talens, il s'est rendu précieux et utile au service de la République Française.*

Page 41, ayant pour titre : *suite de mon journal.*

En conséquence des procès-verbaux qui ont été rapportés en ce port, et les différentes discussions survenues, exigent la lecture presque entière de ce journal, afin d'en bien saisir tous les objets qui établissent un succès complet au port de Rochefort.

Page 4 du journal de Bordeaux, signé Jaumont, chef des vivres, *les expériences publiques et particulières sur les objets de première nécessité, présentent un avantage certain pour le service de la marine.*

Le citoyen Casalet, chimiste et professeur de phisique, ainsi que les commissaires envoyés par la société philantropique, sont convenu que mon procédé pour la conservation des consommés de viande, *est une nouvelle découverte à laquelle on n'avait pas encore pensé, quoique la chose fut bien simple.*

En effet, extraire tout le suc salin d'un bœuf ou de tout autre animal, en évaporer l'air fixe, le concentrer et le rendre incorruptible pendant nombre d'années, sans s'aigrir, sans se corrompre à la chaleur de 35 dégrés du pèse-liqueur de Réaumur, est une chose des plus utiles pour la marine, dans les voyages de Long Cours et dans les villes de siège.

La manière de rendre les eaux incorruptibles, et préserver les marins du scorbut, des fièvres et de la dissentrie, n'est pas un objet moins précieux. La multiplicité des cures faites à Brest et dans tous les ports, en établissent la preuve incontestable.

Certificat du contre-amiral Richery, qui a reçu pour sa division, quatre mille consommés toniques au port de Rochefort.

Je certifie avoir été aussi satisfait des consommés toniques, fournis à Rochefort à ma division, que de ceux dont j'ai eu connoissance, et faits par le citoyen Lerouge en 1793, (v. st.).

A Paris, le 17 germinal, l'an 5 de la République.

Le contre-amiral,

Richery.

La clause particulière du ministre de la marine du 21 pluviôse, an quatrième, dit que je ne serai payé des 60,000 l. qui me sont dûes, et fixées par le citoyen Crassous, membre du conseil de marine, et rapporteur au comité de salut public, que lorsque mes opérations diverses auront eu tout le succès promis et qu'on en peut attendre.

Signé, Truguet.

Il convient de remettre ici sous les yeux du ministre le rapport qui lui a été fait le 4 nivôse, an quatrième, par l'administration centrale, et d'après lequel le ministre a écrit sa lettre d'autirisation du 21 pluviôse, an quatrième.

RAPPORT,

AU MINISTRE DE LA MARINE ET DES COLONIES.

Vivres de la Marine.

Le 17 nivose, an quatrième.

MARINE et COLONIES.

LE ministre nous a communiqué une pétition du citoyen Lerouge avec différentes pièces qui en justifient l'objet. L'examen et le rapprochement de ces pièces, nous ont convaincus que ce citoyen possède, en effet pour l'amélioration et la conservation des vins de tous les crus et de toutes les qualités, un procédé dont l'efficacité ne s'aurait être douteuse. Entre plusieurs essais authentique-

ment constatés, il en est un surtout, dont le résultat est complètement décisif. De tous les vins, appellés de journaliers, les plus foibles, sont ceux de Touraine ; jamais ils n'ont pu être conservés plus d'un an, et encore moins passer la ligne. C'était donc cette sorte de vin qu'on devait soumettre plus particulièrement, et qu'on a soumise à l'expérience en 1792. Deux bariques ont été embarquées sur le *Dugay-Trouain*, deux sur le *Jupiter*, deux autres sont restées dans les magasins ; à leur retour d'Amérique, celles qui n'avaient pas subi le procédé du citoyen Lerouge, se trouvèrent d'une aigreur insupportable, les autres n'en eurent aucune.

L'opération eut pour témoins, l'ordonnateur du port de Brest, le chef des vivres, tout le conseil de la marine, et leur procès-verbal en a solemnellement proclamé le succès.

Ce moyen présente donc l'évidente propriété de prévenir l'altération du vin ; mais renferme-t-il dans sa composition des substances funestes à l'homme ? ce second objet de notre examen, rempli avec l'attention qu'en prescrit l'importance, a banni toutes nos craintes sur ce point.

Le secret du citoyen Lerouge n'en est plus un pour nous, et loin d'être jamais nuisible, nous affirmons qu'il ne peut qu'ajouter à la salubrité

du vin. Notre témoignage a pour appui celui de deux pharmaciens célèbres : les citoyens Baumé et Cadet à qui ce procédé a été révélé, ont déclaré, dans un certificat du 14 septembre 1793, que *ce moyen très-efficace, était même le seul qui put remplir cet objet.*

Nous nous sommes un peu étendus sur l'objet des vins de Touraine, parce que c'est celui sur lequel il ne peut pas exister le moindre doute; quand aux autres secrets dont le citoyen Lerouge propose l'usage, nous n'avons pas par nous-même une expérience assez prononcée ; mais les pièces authenthiques rapportées par ce citoyen, sont on ne peut pas plus favorables à ses procédés, et suppléent à ce que nous ne pouvons pas certifier.

D'après ces considérations, nous demandons que le citoyen Lerouge soit admis à l'emploi de son procédé et que le ministre nous autorise à l'employer dans les ports où des vins destinés à de longues campagnes, exigeront la préparation propre à les conserver.

Pour copie conforme à l'original,

Signé, DUPARCQ, DESLOGES, CORNEAU ; DOUESNEL.

ULTIMATUM.

Je crois qu'il est à propos de mettre sous les yeux du ministre de la marine, sa lettre du 12 ventôse. an quatrième.

Il dit dans cette lettre que, *comme toute découverte utile* mérite l'attention du gouvernement; et que l'auteur qui l'a faite, doit en être récompensé; je vous préviens aussi que je serais d'autant mieux disposé, dans le cas d'une réussite complette, et bien légalement constatée, à solliciter, pour vous, une indemnité proportionnée aux bons effets, qui pourraient résulter du constant usage de vos procédés, parce qu'alors, j'ai tout lieu de présumer qu'ils pourraient ne pas être concentrés dans la seule administration de la marine, et qu'ils seraient également appliqués à tous les divers services des subsistances de la République.

En lisant les pages 65, 66 et 67, on voit que le ministre de la guerre désire la même chose que celui de lamarine; enconséquence, j'ai propagé, par mes journaux, mes opinions, et, on en a reconnu l'utilité. Il ne me reste plus que l'espoir d'être payé demes avances et récompensé de mes services.